

Neipa #5

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (16.1%)	80 %	2
Ziarno	wheat, flaked	1.5 kg (16.1%)	80 %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	30 min	15 %
Whirlpool	sabro	40 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	90 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	90 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	90 g	2 dni	15 %
Na zimno	SABRO	90 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

hazy daze 2	Ale	Gęstwa	150 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----