

NEPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (77.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (9.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.16 kg (3.1%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 15 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 40 g | 15 min | 9 % |
| Na zimno | Motueka | 60 g | 7 dni | 6.4 % |
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 3 dni | 9 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 100 ml | --- |