

NEPA #5 RESZTKI

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **8**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Low Colour Maris Otter	1.5 kg (37.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane	1 kg (25%)	60 %	3
Ziarno	Płatki Jęczmienne / stare	0.25 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny Jasny Best Malt	0.5 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	0.75 kg (18.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Pacific Jade	15 g	15 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis