

Polska B aka Neipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	clear choice pale ale	1.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (8.3%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	40 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	45 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile