

## BPG - Session NEIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (30%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Talus	10 g	15 min	8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Gotowanie	Talus	20 g	1 min	8 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Talus	20 g	4 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---