

Drake Neipa 20l

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Lager	4.2 kg (70%)	82 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	20 min	11 %
Gotowanie	Citra	16 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	4 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Galaxy	4 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	4 g	5 min	8.7 %
Whirlpool	Citra	16 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	16 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	Galaxy	16 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	16 g	15 min	8.7 %
Na zimno	Citra	28 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12.1 %
Na zimno	Galaxy	20 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Fog	Ale	Płynne	48 ml	Wyeast Labs