

## Juicy neipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp          | 4 kg (47.6%)  | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt       | 3 kg (35.7%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.7 kg (8.3%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.7 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Cascade  | 100 g | 20 min | 6 %        |
| Whirlpool | Citra    | 50 g  | 20 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy   | 50 g  | 4 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Eldorado | 50 g  | 6 dni  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Galaxy   | 50 g  | 6 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Eldorado | 50 g  | 6 dni  | 13.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's m66 | Ale | Suche | 20 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa       | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|------|-------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Pulpa mango | 500 g | Fermentacja cicha | 3 dni |