

## Moko NEPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 2 kg (70.2%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.25 kg (8.8%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.6 kg (21.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga  | 8 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Summit | 10 g  | 5 min  | 17 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 1 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Summit | 10 g  | 1 min  | 17 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 30 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Summit | 30 g  | 5 dni  | 17 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |