

## NEAPA DDH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.6%)	61 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	50 g	1 min	5.9 %
Whirlpool	SUPERDELIC NZ	50 g	0 min	9 %
Na zimno	SUPERDELIC NZ	150 g	3 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
NEIPA nieznane	Ale	Gęstwa	100 ml	nieznane

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżu	100 g	Zacieranie	60 min