

# NEAPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (93.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.175 kg (6.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	20 min	16 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	10 min	16 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	5 g	---