

# NEBA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **16**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4 kg (67.7%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5.1%)	76 %	150
Ziarno	crystal	0.15 kg (2.5%)	80 %	150
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.11 kg (1.9%)	73 %	1175
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.7%)	70 %	299
Dodatek	Barwiący	0.05 kg (0.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	22 g	5 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Gęstwa	100 ml	safale