

NEDIPA 18 BLG

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Carabody	0.5 kg (8.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	25 g	5 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Sabro	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	16 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	90 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66	Ale	Suche	10.5 g	---