

neipa

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **51**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny jasny bestmalz	1 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (25%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm55 zielone wzgórze	Ale	Płynne	12 ml	---