

neipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **76 L**
- Całkowita objętość zacieru **91.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (72.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	22 g	---
us 05	Ale	Suche	11 g	---