

Neipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Mep Pilsner | 4.5 kg (64.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód Owsiany | 1 kg (14.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Słód Dekstrynowy | 0.2 kg (2.9%) | 82 % | 2 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 0.3 kg (4.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|----------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Cascade | 100 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - New England | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |