

neipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (2.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	8 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	8 min	10 %
Gotowanie	sabro	10 g	8 min	14.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	8 min	13 %
Whirlpool	citra	10 g	30 min	1 %
Whirlpool	mosaic	20 g	30 min	1 %
Whirlpool	sabro	10 g	30 min	1 %
Whirlpool	Chinook	20 g	30 min	1 %
Na zimno	citra	10 g	---	1 %
Na zimno	mosaic	20 g	---	1 %

Na zimno	sabro	10 g	---	1 %
Na zimno	Chinook	20 g	---	1 %