

Neipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (75.2%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1.8 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (7.5%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (3.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	15 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	25 g	AB Mauri