

Neipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Strata	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Equinox	30 g	10 min	14 %
Gotowanie	Strata	30 g	0 min	13.6 %
Gotowanie	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Strata	40 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis