

## NEIPA 18 BLG ????

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter pale ale	12 kg (75%)	80.3 %	5.3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (12.5%)	82 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	2 kg (12.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	35 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	35 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	65 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic	65 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	65 g	30 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
haze daze	Ale	Gęstwa	1 ml	---