

Neipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.3%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.48 kg (9%)	83 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.8%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.5%)	60 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.6%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekstrakt chmielowy na 10 ibu	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	10 min	6.4 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	El Dorado	30 g	2 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Summit	50 g	2 dni	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalamand tottenham	Ale	Gęstwa	200 ml	Lipowa