

# Neipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	2 g	60 min	14.6 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	17 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	10 min	18 %
Whirlpool	Ella (AUS)	28 g	10 min	14.6 %
Whirlpool	Strata	10 g	10 min	13.6 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	40 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Strata	40 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	3 dni	18 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	17 %