

## neipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **20**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (59.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.6 kg (9%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (7.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	T'n'T	30 g	10 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Summer	30 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Summer	30 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Summer	40 g	5 dni	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m36	Ale	Suche	20 g	---