neipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(78.1%)*	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg *(6.3%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(7.8%)*	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg *(7.8%)*	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	35 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.