

Neipa #4

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **67**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (61.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (15.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | wheat, flaked | 1 kg (15.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 25 g | 30 min | 12.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 30 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | sabro | 25 g | 30 min | 14.8 % |
| Na zimno | Citra | 35 g | 2 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 2 dni | 12.5 % |
| Na zimno | sabro | 75 g | 2 dni | 14.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| hazy daze 2 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |