

## neipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5.5 kg (68.8%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	8 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	45 min	7.3 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	45 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	35 g	45 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	45 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Topaz	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Centennial	65 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 55	Ale	Gęstwa	40 ml	---