

neipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe filtracja	5 g	2 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	idaho	50 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Simcoe burzliwa	45 g	0 dni	11.5 %
Na zimno	Citra. Około 6 dni	25 g	0 dni	13.1 %
Na zimno	citra	25 g	0 dni	13.1 %
Gotowanie	Idaho 7	50 g	25 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Płynne	30 ml	fm