

#Neipa 6

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (59.8%)	81 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (16.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1.5 kg (16.3%)	70 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	50 min	15 %
Gotowanie	Lunga	10 g	50 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	10 min	15 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	30 min	14 %
Whirlpool	Sabro	15 g	30 min	15 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6 %
Na zimno	Sabro	20 g	5 dni	15 %
Na zimno	Hallertau	30 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	14 g	Fermentis SafAle