

neipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **6**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.1 kg (32.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	45 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp095	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- fermentacja 19 stopni-----20,5 10 dni burliwa 3 cicha z chmieleniem.
blg początkowe 13-----2,8 końcowe.
butelkowanie 12.05.19 z 86g cukru
28 kwi 2019, 12:05