

# Neipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **10**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (59.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	8 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	90 g	1 min	10 %
Na zimno	Equinox	112 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	120 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	70 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US 05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------

### Notatki

- wysładzanie wodą o temp 77-78 C.  
płatki do ciepłej wody i mieszać do zagotowania.  
*31 sty 2019, 10:52*