

Neipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **52.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Maris Otter Extra - Crisp | 3.5 kg (53.8%) | 81 % | 3.5 |
| Ziarno | Pale Ale - Viking Malt | 2 kg (30.8%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Owsiany - Viking Malt | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 4.5 |
| Ziarno | Płatki Owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|------------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 3 dni | 17.4 % |
| Na zimno | Strata | 100 g | 3 dni | 14.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| a38 juice | Ale | Gęstwa | 300 ml | Ale Yeast |