

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**
- Wysładzaj 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