

Neipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.8 kg (52.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (28.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 40 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Centennial | 40 g | 15 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 15 min | 6 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 40 g | 3 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Eureka! | 60 g | 3 dni | 18 % |
| Na zimno | Bravo | 35 g | 3 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10.5 g | Fermentis |