

neipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (23.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile