

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 |