

Neipa by Dorota Chrapek modyfikowane

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.5 kg (50%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (11.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.5 kg (16.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.6%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 70 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 80 g | 18 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |