

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