

## NEIPA FM55 (Warka#16) Simcoe&Cascade&Amarillo

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile