

## neipa Jana

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadź używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 5 kg (78.1%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.8 kg (12.5%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.6 kg (9.4%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 25 min | 15.5 %     |
| Na zimno  | Equinox                | 50 g  | 2 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 50 g  | 2 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |