

Neipa MAJ 2020

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (24.4%)	79 %	6
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	6 kg (36.6%)	80.3 %	5.3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	4 kg (24.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2.4 kg (14.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	1 min	12.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11.3 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	15 min	12.6 %