

NEIPA Oktawia + Książęcy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (82.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.8%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	0 min	7 %
Na zimno	Oktawia	40 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Książęcy	40 g	4 dni	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis