

## NEIPA SBP 2022/23

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1265 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **750 L**
- Całkowita objętość zacieru **1000 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	175 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	25 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	50 kg (20%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	450 g	60 min	13 %
Whirlpool	Motueka	1000 g	15 min	7 %
Whirlpool	Citra	500 g	15 min	12 %
Whirlpool	Sabro	500 g	15 min	15 %
Na zimno	Motueka	1000 g	15 dni	7 %
Na zimno	Citra	500 g	15 dni	12 %
Na zimno	Sabro	500 g	15 dni	15 %
Na zimno	Motueka	2500 g	4 dni	7 %
Na zimno	Citra	3000 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sabro	2000 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	500 ml	White Labs