

## Neipa2

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **3**
- SRM **6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (59.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (23.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp095	Ale	Gęstwa	1000 ml	---