

# Neipas

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **4**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (66.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (13.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %