

Neipeczka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.87 kg (52.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (28.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.67 kg (18.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|---------|-------|------------|
| Whirlpool | Chinook | 66.67 g | 5 min | 11 % |
| Whirlpool | Pałacowy | 66.67 g | 5 min | 8.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 2 dni | 15 % |
| Whirlpool | Zula | 66.67 g | 5 min | 13.3 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 100 g | 2 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP067 - Coastal Haze | Ale | Płynne | 48 ml | White Labs |

| | | | | |
|--|-----|-------|--------|-----------|
| Lallemand - LaBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 5.28 g | Lallemand |
|--|-----|-------|--------|-----------|