

Neipka

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (35.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6%)	77 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	15 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC	25 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern cross	25 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Sabro	25 g	20 min	15.8 %
Na zimno	HBC	25 g	5 dni	9.3 %

Na zimno	Southern cross	25 g	5 dni	12.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum mobile