

neipka

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (65.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	115 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	1 min	22.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian wolf	100 g	1 min	13.4 %