

## 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 %     |