

# Nejpa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (8.3%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Dodatek	Barley, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	40 g	15 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	10 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095	Ale	Płynne	50 ml	---