

NEPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (75.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.75 kg (12.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (12.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Na zimno	El Dorado	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale