

# NEPA 2024

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (10.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	37.5 g	10 min	9 %
Gotowanie	Citra	37.5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9 %
Na zimno	Motueka	75 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	9 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	75 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	125 ml	---