

## NEPA #3

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Low Colour Maris Otter	3 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny Jasny Best Malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Pale Cara Thomas Fawcett	0.5 kg (11.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	---	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	12.3 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	---	15 %
Na zimno	Citra	25 g	---	12.6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	---	12.3 %
Na zimno	El Dorado	25 g	---	15 %