

## NEPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (77.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.16 kg (3.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	15 min	9 %
Na zimno	Motueka	60 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	60 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	100 ml	---