

## NEPA (New England Pale Ale)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **108**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malt	3.56 kg (75.5%)	82.23 %	3
Ziarno	Torrefied Oats, Flaked	0.5 kg (10.6%)	85 %	2
Ziarno	Wheat Malt Pale	0.5 kg (10.6%)	82.23 %	4
Ziarno	Carared	0.16 kg (3.3%)	77.9 %	63

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	31.25 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Galaxy	31.25 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	31.25 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	31.25 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	31.25 g	15 min	11.3 %
Na zimno	Mosaic	62.5 g	7 dni	11.3 %
Na zimno	Citra	62.5 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Galaxy	62.5 g	3 dni	15.6 %
Na zimno	Mosaic	62.5 g	3 dni	12.25 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale III 1318	Ale	Płynne	1250 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	3.75 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Protafloc	0.63 g	Gotowanie	15 min