

Nepa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (38.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	20 g	5 min	16 %
Whirlpool	Amora preta	20 g	15 min	16 %