

## Nz neipa

---

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **44**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	8 kg (94.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	15 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Kohatu	50 g	20 min	6.6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	100 g	3 dni	10.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Funktowny	Ale	Gęstwa	500 ml	---