

XXXI NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	20 g	0 min	15.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Sabro	30 g	8 dni	15.1 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	8 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	4 dni	11 %