

Neipa #2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (68%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (16%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (16%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	25 g	30 min	13.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze 2	Ale	Gęstwa	110 ml	---