

NEIPA 2 PK

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (60%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	11.6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	6.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	11.6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	6.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	11.6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	6.1 %

Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 Green Hill	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	---