

US NEIPA 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzywaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.85 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (10.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand