

#17 DOUBLE NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **50**
- SRM **2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Płatki ryżowe	300 g	Gotowanie	60 min