

## #22 NEIPA w/ Sabro & Barbe Rouge

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	15 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	5 min	15 %
Whirlpool	Sabro	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Barbe Rouge	10 g	10 min	6.6 %
Na zimno	Sabro	60 g	2 dni	15 %
Na zimno	Barbe Rouge	30 g	2 dni	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs