

#2NEIPA Smoczy Chmiel 56l

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **62.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Lager	12 kg (72.3%)	82 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	1.6 kg (9.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (15.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	70 g	20 min	13.7 %
przy 75 st				
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	12.1 %
przy 75 st				
Whirlpool	Galaxy	40 g	20 min	14.5 %
przy 75 st				
Whirlpool	Amarillo	40 g	20 min	8.7 %
przy 75 st				
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
london Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	MZ