

#2NEIPA Wilczy Chmiel 28l

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Lager	6 kg (74.5%)	82 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (9.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	35 g	20 min	13.7 %
przy 75 st				
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.1 %
przy 75 st				
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	14.5 %
przy 75 st				
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	8.7 %
przy 75 st				
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
london Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	MZ