#2NEIPA Wilczy Chmiel 50l

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **73.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Lager	12 kg *(72.7%)*	82 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg *(12.1%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg *(12.1%)*	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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.