

#41 Neipa2 Sabro Citra

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.4%)	75 %	45
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (5.4%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (5.4%)	60 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	25 min	11 %
Whirlpool	Sabro	20 g	25 min	15 %
Na zimno	Sabro	20 g	7 dni	15 %
burzliwa				
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	60 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp644	Ale	Gęstwa	50 ml	---