

## Bieda NEIPA v2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **21**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (25.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.5%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	50 g	1 min	15 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Sabro	90 g	1 dni	12 %
Burzliwa od początku				
Na zimno	Sorachi Ace	90 g	5 dni	10 %
Na zimno	sabro	90 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	11 g	safale