

Bleck NEIPA2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **21.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.1 kg (50%)	80.5 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (23.8%)	82 %	5
Ziarno	cara 30	0.2 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (4.8%)	70 %	1000
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (11.9%)	80.5 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	safale