

Double NEIPA v2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Talus	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Lemon drop	40 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	4 min	17.2 %
Na zimno	Talus	60 g	4 dni	18 %
Na zimno	Lemon drop	60 g	20 dni	4.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	7 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	70 min
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---