

EXTRA NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **74.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	14 kg (89.2%)	80 %	15
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (10.8%)	80 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	140 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	150 g	10 dni	12 %
Dodane w 2 dzień burzliwej fermentacji na pianę.				
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %
Dodane na koniec cichej fermentacji w 15 stopniach Celsjusza.				
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	EXP 2/20 PolishHops	100 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	200 g	Butelkowanie	---