

## EXTRA NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **18**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 10.2 kg (91.1%) | 80 %       | 30  |
| Cukier          | Brown Sugar, Light                  | 1 kg (8.9%)     | 100 %      | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra  | 100 g | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra  | 100 g | 10 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 200 g | 2 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|-------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapniowy (roztwór) | 5 g   | Gotowanie | 0 min |

### Notatki

- Receptura extra fast - bez zacierania i bez gotowania  
10 paź 2020, 19:02