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 brzeczki **--- 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

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