

NEIPA #2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %

Na zimno	Mosaic	30 g	---	10 %
----------	--------	------	-----	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gypsum	5 g	Zacieranie	---