

## NEIPA 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **101**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis