

NEIPA 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	0.65 kg (10%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt 15	1 kg (15.4%)	80 %	15
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.7 kg (26.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.63 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	2 kg (30.9%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot Uniw.	7 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat Gor.	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic Uniw.	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere Uniw.	10 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Ekuanot Uniw.	20 g	14 dni	13.5 %
Na zimno	Citra Uniw.	30 g	---	12.5 %

Na zimno	Mandarina Bavaria Arom.	20 g	---	7.9 %
----------	-------------------------	------	-----	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min