

NEIPA #2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.4 kg (64.7%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (20.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	12.2 %
Na zimno	Motueka	50 g	1 dni	6.3 %
Na zimno	Citra	20 g	1 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	85 g	1 dni	9.8 %
Na zimno	Mosaic	85 g	1 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP 644	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
---------	-----	--------	--------	------------