

NEIPA 2 BIAB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **68**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	23 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	17 g	20 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	7 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	7 %

Drożdże

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

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	7 g	Zacieranie	---