

NEIPA#5

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (63%)	81 %	26
Ziarno	Słód diastatyczny jęczmienny 2.5-4 EBC Weyermann	1 kg (18.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	45 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	45 g	1 min	13 %
Na zimno	Galaxy	60 g	2 dni	15 %
Na zimno	Chinook	60 g	2 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

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