

NEIPA HD2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen Malt	4 kg (66.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.3 kg (5%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	17.6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	13.9 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp4042	Ale	Gęstwa	200 ml	Whitelabs