

NEIPA II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	---	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	---	12 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	---	7.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %
Na zimno	Oktawia	50 g	2 dni	7.1 %

Drożdże

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

WLP095	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas L-askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	laktoza	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	wirflock	0.5 g	Gotowanie	10 min