

## Neipa v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Rye 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale	1.2 kg (19.4%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (32.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jaglane	0.5 kg (8.1%)	--- %	3
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (3.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (12.9%)	81 %	4
Cukier	Laktoza	1 kg (16.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Na zimno	Amarillo	50 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %
Na zimno	Cashmere	50 g	6 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile