

NEIPA V2 - Sabro &WAI-ITI

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.133 kg (2.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	30 min	4.1 %
Whirlpool	Sabro	15 g	30 min	15 %
Na zimno	WAI-ITI	45 g	0 dni	4.1 %
Na zimno	Sabro	45 g	0 dni	15 %
Na zimno	WAI-ITI	90 g	0 dni	4.1 %
Na zimno	Sabro	90 g	0 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	---