

## 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 | ---          |