

Neipa vol 2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Palisade	50 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis