

NEIPA2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	3 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	2 kg (27.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	1 kg (13.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Centennial	100 g	5 dni	10.5 %
Gotowanie	Cascade USA aromatyczny	30 g	45 min	5.5 %