

Neipa2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **80**
- SRM **4.5**
- Styl **American 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 **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg (63.6%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (9.1%)	75 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (9.1%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %

Notatki

- Drożdże od Szymona
19 maj 2017, 17:07