

Neipav2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **15**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (34.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (27.8%)	85 %	7
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (6.9%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (6.9%)	73 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Gęstwa	1428.57 ml	---