

# Nipies-niwydra

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **43**
- SRM **16.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	2.6 kg (100%)	100 %	90

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand LalBrew Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	40 min
Przyprawa	Pomarańcz słodka skórka	20 g	Gotowanie	40 min
Przyprawa	Kolendra ziarno	30 g	Gotowanie	30 min

## Notatki

- Piwo na szybko, ekstrakt z przyprawami oraz chmielem gotowany w garze 8 litrowym po czym przelany do wiadra uzupełniony do 22 litrów, Smakowo brak pszenicy, i przypraw za to wyszła lekko ipa  
10 kwi 2024, 21:30