

P&P Double NEIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **60**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	6 kg (75%)	82.1 %	7.5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Torrified	1 kg (12.5%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %