

Źródłak NEIPA V2 citra

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (46.9%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (21.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	citra	10 g	1 min	12 %
studzenie do 85 stopi razem 44 ibu wyjdzie				
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	7 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55	Ale	Płynne	700 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczanu magnezu	6 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	1 min