

## Źródłak NEIPA V2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.15 kg (36.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1.15 kg (36.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (15.8%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.17 kg (5.4%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	18 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	18 g	15 min	11 %
Whirlpool	citra	5 g	1 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	5 g	1 min	11 %
Na zimno	Citra	3 g	10 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	3 g	10 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	3 g	10 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	45 g	3 dni	17.2 %