

CK New Zealand Hazy IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	50 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	5 min	7 %
Na zimno	Nectaron	100 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	5 g	Fermentacja cicha	3 dni