

IMPERIAL NZ IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **40**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (67.2%)	85 %	7
Ziarno	weyermann Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.2 kg (3%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke	15 g	10 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Souther cross	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Souther cross	20 g	0 min	11 %
Whirlpool	Taiheke	15 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Taiheke	30 g	7 dni	6.7 %

Na zimno	Souther cross	30 g	7 dni	11 %
Na zimno	Taiheke	30 g	4 dni	6.7 %
Na zimno	Souther cross	20 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM