

KIWI IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (45.5%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	25 min	7 %
Gotowanie	Motueka	20 g	0 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	4 dni	11 %
Na zimno	Motueka	30 g	4 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis