

Niuhejziland

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Eraclea	5 kg (92.6%)	80 %	3
Ziarno	Maltodekstryna	0.4 kg (7.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Superdelic	15 g	15 min	9.9 %
Zacieranie	Motueka	50 g	90 min	7.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	35 g	7 min	12.5 %
Whirlpool	Superdelic	35 g	7 min	9.9 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	2 dni	7.2 %
Na zimno	Superdelic	50 g	2 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4000 Vermont Ale	Ale	Płynne	70 ml	The Yeast Bay