

## Nowozelandzka IPA 14 BA (2015)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.3 kg (6.3%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Waimea       | 15 g  | 60 min | 17 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 30 g  | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Waimea       | 15 g  | 0 min  | 17 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka      | 20 g  | 0 min  | 7 %        |
| Na zimno                  | Waimea       | 15 g  | 5 dni  | 17 %       |
| Na zimno                  | Motueka      | 20 g  | 5 dni  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Link do oryginalnej receptury  
<https://drive.google.com/file/d/1lqjjFXCrH9cu9llyzHrTk2zfi8dM9aMy/view?usp=sharing>  
12 lut 2018, 08:33