

NZ AU IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	50 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Kohatu	50 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis