

NZ black IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	9 kg (100%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa Voss Kveik FM 53	Ale	Gęstwa	200 ml	---