

NZ Hazy IPA 17Blg

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **55**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %
Chłodzimy do 75-80st				
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	50 g	30 min	4.1 %
75-80st				
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	2 dni	4.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	2 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand
------------------------------------	-----	-------	------	-----------