

NZ Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (67.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (20.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.05 kg (1.3%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Kohatu	20 g	100 min	6.6 %
Whirlpool	Pacific Jade	10 g	100 min	12.6 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	100 min	8.7 %
Na zimno	Kohatu	20 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

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

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	500 ml	---
---	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	15 min