

## NZ IPA

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt    | 0.3 kg (6.3%)  | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Pacific Gem | 15 g  | 60 min | 15.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Wakatu      | 30 g  | 10 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacific Gem | 15 g  | 0 min  | 15.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka     | 30 g  | 0 min  | 8 %        |
| Na zimno                  | Pacific Gem | 30 g  | 5 dni  | 15.3 %     |
| Na zimno                  | Equinox     | 20 g  | 5 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

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