

NZ IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.4 kg (6.6%)	85 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	35 g	60 min	14 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	5 min	14 %
Gotowanie	Motueka	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	0 min	7.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Kohatu	30 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	5 dni	4.1 %