

## NZ IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.3 kg (6.3%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Dr Rudi        | 30 g  | 60 min | 11.8 %     |
| Gotowanie                 | Dr Rudi        | 20 g  | 10 min | 11.8 %     |
| Gotowanie                 | Kohatu         | 10 g  | 10 min | 5.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Dr Rudi        | 10 g  | 0 min  | 11.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Southern Cross | 10 g  | 0 min  | 11.1 %     |
| Na zimno                  | Kohatu         | 20 g  | 4 dni  | 5.7 %      |
| Na zimno                  | Southern Cross | 20 g  | 4 dni  | 11.1 %     |

### Drożdże

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