

NZ IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (81.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	70 %	3
Ziarno	Simpsons - Crystal Light	0.15 kg (2.9%)	69 %	105

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy (AUS)	15 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Galaxy (AUS)	15 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	15 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Galaxy (AUS)	20 g	25 min	13.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín (NZ)	20 g	25 min	11.8 %
Na zimno	Galaxy (AUS)	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín (NZ)	50 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia gips	5.4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	4.5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	3.6 g	Butelkowanie	---