

NZ IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.1 kg (70.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (24.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	25 g	30 min	9.9 %
Na zimno	Riwaka	100 g	3 dni	3.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín MX	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 21L - 3 ml kwas mlekowy

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

wysładzanie 6L - 1.5 ml kwas mlekowy
22 maj 2023, 12:19