

NZ IPA BA + RYE+Enigma

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **78.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4.5 kg (57.7%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (12.8%)	79 %	5.9
Ziarno	Żytni	1 kg (12.8%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.8%)	79 %	15.8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Enigma	30 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	55 min	12.5 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	65 min	12.5 %
Gotowanie	Motueka	10 g	65 min	7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	65 min	5.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	16 dni	7 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	16 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	15 g	17 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	130 g	Butelkowanie	---