

## NZ IPA (BA)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **63**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (93.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6.3%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Ella (AUS)   | 30 g  | 60 min | 14.6 %     |
| Gotowanie                 | Motueka      | 10 g  | 10 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Ella (AUS)   | 20 g  | 10 min | 14.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 10 g  | 0 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Ella (AUS)   | 10 g  | 0 min  | 14.6 %     |

### Drożdże

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

### Notatki

- na zimno na 5 dni dodać 20g Motueka i 20g Green Bullet  
30 maj 2021, 13:17