

NZ IPA Rakau

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **35 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	NZ Rakau	15 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	NZ Rakau	20 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	NZ Rakau	20 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	NZ Rakau	25 g	0 min	10.4 %
Na zimno	NZ Rakau	20 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 I	Ale	Gęstwa	50 ml	---