

## NZIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (13.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 2.5 kg (33.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 3 kg (40%)     | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.3 kg (4%)    | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (6.7%)  | 80 %       | 16  |
| Cukier | Cukier biały         | 0.2 kg (2.7%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget pl       | 40 g  | 60 min | 8.7 %      |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g  | 15 min | 9.8 %      |
| Whirlpool | Nectaron        | 20 g  | 10 min | 13.6 %     |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 10 g  | 10 min | 9.8 %      |
| Na zimno  | Nectaron        | 30 g  | 4 dni  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Hallertau Blanc | 10 g  | 4 dni  | 9.8 %      |