

NZIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.6%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.4%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Wakatu (NZ)	15 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Wakatu (NZ)	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	50 g	25 min	10.7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	0 min	5.5 %
Gotowanie	Wakatu (NZ)	15 g	0 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa west coast	Ale	Gęstwa	500 ml	Gozdawa