

NZPAP24

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.7 kg (14%)	50 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.3 kg (6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nectaron	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nectaron	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Nectaron	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Motueka	100 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us-05	Ale	Suche	50 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Notatki

- Flex na goryczkę 30 ibu plus 18 z chmileu da ok 48 ibu
7 sty 2024, 20:04