

SOUTHERN CROSS NEW ZELAND SINGLE HOP

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.1%)	80 %	20
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (7.1%)	50 %	2.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	20 g	0 min	14 %
Whirlpool	Southern Cross	25 g	15 min	14 %
Na zimno	Southern Cross	30 g	4 dni	14 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min