

# WHEAT NEW ZELAND IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (46.2%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 3.5 kg (53.8%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 50 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Kohatu           | 10 g  | 10 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Southern Cross   | 10 g  | 10 min | 12.6 %     |
| Gotowanie | Motueka          | 10 g  | 10 min | 7 %        |
| Gotowanie | Motueka          | 50 g  | 1 min  | 7 %        |
| Gotowanie | Southern Cross   | 50 g  | 1 min  | 12.6 %     |
| Gotowanie | Kohatu           | 50 g  | 1 min  | 7.8 %      |
| Na zimno  | Southern Cross   | 40 g  | 2 dni  | 12.6 %     |
| Na zimno  | Kohatu           | 40 g  | 2 dni  | 7.8 %      |
| Na zimno  | Motueka          | 40 g  | 2 dni  | 7 %        |

## Drożdże

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

|              |     |        |        |           |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 125 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>  | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|---------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie      | Whirlfloc     | 1 g          | Gotowanie       | 10 min      |
| Czynnik do wody | Gips Piwowski | 4 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Czynnik do wody | Sól epsom     | 4 g          | Zacieranie      | 60 min      |