

Whisky NZ IPA

- Gęstość **17.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (29.9%)	85 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.6 kg (38.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (1.5%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Summit	10 g	90 min	17 %
Gotowanie	Summit	17 g	60 min	17 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	33 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	33 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	33 g	5 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	33 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	33 g	7 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	33 g	7 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis