

# Zła NZ IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.3 kg (6.3%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Wakatu        | 30 g  | 60 min | 8.5 %      |
| Gotowanie                 | Wakatu        | 20 g  | 10 min | 8.5 %      |
| Gotowanie                 | Motueka       | 10 g  | 10 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Wakatu        | 10 g  | 20 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g  | 20 min | 11 %       |
| Na zimno                  | Motueka       | 20 g  | 5 dni  | 7 %        |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín | 20 g  | 5 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Woda 70 stopni. Dodać słody i utrzymywać temperaturę w okolicy 67 stopni przez godzinę. Podgrzać do 76 stopni i po 5 minutach zacząć wysładzać.  
23 mar 2024, 12:49