

NZ IPA - zamerykańszczona

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (80.4%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Grain	Płatki żytnie	0.4 kg (7.1%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Boil	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Boil	Southern Cross	10 g	10 min	13 %
Aroma (end of boil)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Aroma (end of boil)	Green Bullet	10 g	0 min	11 %
Dry Hop	Sybilla	20 g	5 day(s)	3.5 %
Pozostałość po szkoleniu PolishHops.				
Dry Hop	Chinook	20 g	5 day(s)	13 %
Polska wersja. Pozostałość po szkoleniu PolishHops.				
Dry Hop	Cascade PL	20 g	5 day(s)	5.2 %
Polska wersja. Pozostałość po szkoleniu PolishHops.				
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	20 g	5 day(s)	4 %
Pozostałość po szkoleniu PolishHops.				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis