

## # 175 NZ Session IPA Pinta

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **56**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.8 kg (80.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	50 g	28 min	9.9 %
Gotowanie	Motueka	45 g	7 min	7 %
Na zimno	Superdelic	50 g	5 dni	9 %
Na zimno	Nectaron	50 g	5 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand