

## #18 NZ IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### 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	Motueka	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Wakatu	20 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	10 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	5 dni	11 %

### Drożdże

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