

## # 180 NZ Session West Coast IPA MPPD24

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.7 kg (74%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (20%)	80 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4%)	60 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (2%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	35 g	35 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Motueka	50 g	5 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	Riwaka	50 g	5 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile