

#21 - NZ IPA - "Maori"

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (80.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	81 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	50 g	7 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	25 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Pacific Jade	25 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Wai-iti	25 g	0 min	2.2 %
Na zimno	Wai-iti	75 g	3 dni	2.2 %
Na zimno	Waimea	50 g	2 dni	14.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	2 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---