

#22 New Zealand IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.9%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	15 g	10 min	11 %
Na zimno	nectaron	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand