

#29 NZIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.125 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Crystal Castle Malting	0.25 kg (4%)	80 %	150
Ziarno	Chateau wheat blanc	0.375 kg (6%)	80 %	5.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11.5 g	11,5
-------	-----	-------	--------	------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	SpringArom	5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	30 min
Inne	witamina C	5 g	Butelkowanie	---