

andy session nz ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.1%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Motueka	15 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	16 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	16 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Wai-iti	15 g	1 min	1.6 %
Whirlpool	Motueka	15 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	7 %
Na zimno	Motueka	10 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Wai-iti	10 g	4 dni	1.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis