

Belgian NZ IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.4%)	80 %	45
Ziarno	Pale cookie	0.5 kg (7.4%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	10 min	10.7 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	4.9 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min