

Conrada second NZ Hazy IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (23.8%)	85 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (52.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	6 g	60 min	17.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	6 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	17.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	15 min	17.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	17.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	12.3 %