

## Dr Rudi NZIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **68**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (63.8%)	100 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (21.3%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Wędzony Drzewem Wiśni	0.2 kg (4.3%)	100 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	30 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	50 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	50 g	1 min	11.8 %
Na zimno	Dr Rudi	100 g	3 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis