

## 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<br>Wędzony Drzewem<br>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 %     |

### Drożdze

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