

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**
- Wyladuj 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 % |

Drożdze

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