

## hazy nz ipa 17,5

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (13.5%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	50 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	15 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	22 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	22 dni	4.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	22 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar