

HAzy NZ IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (35.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 3 kg (35.3%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (11.8%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (11.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|---------------|-------|------|------------|
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g | --- | 11 % |
| Whirlpool | Motueka | 16 g | --- | 7 % |
| Whirlpool | Pacifica (NZ) | 50 g | --- | 4.8 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 100 g | --- | 11 % |
| w dwóch porcjach, pierwsza z drożdżami | | | | |
| Na zimno | Motueka | 33 g | --- | 7 % |
| w dwóch porcjach, pierwsza z drożdżami | | | | |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 50 g | --- | 4.8 % |
| w dwóch porcjach, pierwsza z drożdżami | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| s-33 | Ale | Suche | 12 g | --- |