

## 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	---