

HCB017 NZ IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **5.9**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Hell	0.5 kg (8.3%)	75 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Kohatu	25 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Motueka	25 g	25 min	6.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Kohatu	25 g	3 dni	5.3 %
Na zimno	Motueka	25 g	3 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRLFLOC	6 g	Gotowanie	15 min