

## Hop Side Down (New Zealand IPA)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **53**
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **74C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (80.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (10.7%)	79 %	10
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	20 g	50 min	12.9 %
Gotowanie	Motueka	20 g	50 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	10 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	20 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	10 min	1.5 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	14 dni	12.9 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	14 dni	1.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---