

ipa new zeland

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **14.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (8.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (32.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Motueka	15 g	5 min	6.8 %
Gotowanie	Kohatu	15 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Motueka	15 g	7 dni	6.8 %
Na zimno	Kohatu	15 g	7 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---