

ipa nowa zelandia

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.5 kg (87.5%)	80.5 %	3
Cukier	maltodekstryna	0.5 kg (12.5%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Superdelic	5 g	60 min	9.9 %
Whirlpool	Motueka	35 g	15 min	7.5 %
Whirlpool	Superdelic	30 g	15 min	9.9 %
Na zimno	Superdelic	65 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Motueka	65 g	3 dni	7.5 %