

Moka - New Zeland IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **56**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	carapilis	0.3 kg (6.3%)	70 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	55 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	15 min	11 %
Whirlpool	Dr Rudi	10 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Pacific Gem	10 g	5 min	15.3 %
Na zimno	Southern Cross	20 g	7 dni	11 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis