

# Neipa Chmiel Motueka Amplifire™ (Nowa Zelandia) (28.11.2024 r.) New England India Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	8 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	12 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Motueka	50 g	10 min	10.08 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	10.08 %

## Drożdże

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