

# New Hazy Zeland Ipa

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **61**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic  | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 30 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Cascade | 50 g  | 5 min  | 6.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g  | 1 min  | 6.9 %      |
| Na zimno                  | Wai-iti | 100 g | 3 dni  | 4.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 22 g  | Lallemand    |