

## New Hop IPA (New Zeland IPA)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **77**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (31.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	15 g	15 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	15 g	15 min	15.3 %
Na zimno	orbit	30 g	7 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis