

New Zealand IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **85 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (80.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	0.6 kg (9.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.6 kg (9.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	100 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Pacific Gem	100 g	15 min	15.3 %
Na zimno	Waimea	60 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Pacific Gem	60 g	4 dni	15.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min

Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	75 min
-----------------	-----------------	-----	------------	--------

Notatki

- Po burzliwej fermentacji piwo dzielimy na dwa fermentory. Do 1 na zimno dajemy Waimea a do 2 Pacific Gem.
15 mar 2016, 16:30