

New Zealand AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	1.6 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	0 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %

Na zimno	WAI-ITI	40 g	5 dni	1.6 %
Na zimno	Motueka	40 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05	Ale	Suche	17.25 g	Fermentis