

New Zealand India Pale Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.3 kg (80.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (10.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.6%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	90 min	15.3 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Orbit	30 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	0 min	15.3 %
Na zimno	Dr Rudi	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Orbit	20 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis