

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**
- Wyszadzaj 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 |