

## New Zealand IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **53**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (24.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.35 kg (4.2%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	10 min	13.9 %
Whirlpool	Motueka	10 g	20 min	7 %
Whirlpool	Pacific Gem	10 g	20 min	13.9 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	20 min	4.1 %
Na zimno	Pacific Gem	80 g	2 dni	15.3 %
Na zimno	Motueka	80 g	2 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	80 g	2 dni	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Bulldog b4	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min