

# New Zealand IPA

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (6.3%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Waimea	5 g	40 min	17 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	10 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	5 min	17 %
Na zimno	Waimea	15 g	7 dni	17 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### **Dodatki**

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