

## New Zealand IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Chit Malt	1 kg (14.3%)	50 %	2
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (14.3%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	WAI-ITI	30 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Waimea	20 g	10 min	17 %
Na zimno	Waimea	30 g	7 dni	17.4 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	7 dni	4.1 %
Na zimno	Motueka	30 g	7 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's