

New Zealand IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (86%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (5.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	15 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	15 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	1 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	70 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

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