

New Zealand IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadź używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (28%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.7%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.7%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	0 min	7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---