

New Zealand IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Red Ale | 0 kg | 80 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 15 g | 65 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacific Gem | 15 g | 5 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Southern Cross | 30 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 30 g | 14 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Racau (NZ) | 30 g | 7 dni | 9.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 12 g | Safale |