

# New Zealand IPA Single HOP Rakau

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **10.9**
- Styl **English 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale   | 3.4 kg (82.9%) | 80 %       | 35  |
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (12.2%) | 79 %       | 9   |
| Ziarno          | Biscuit Malt       | 0.2 kg (4.9%)  | 79 %       | 50  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 5 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 20 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 55 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Rakau (NZ) | 20 g  | 4 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Na refermentację 62 g cukru.  
8 paź 2019, 21:47