

## 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