

## New Zealand Session IPA 10,5-11,0°Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **58.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.89 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.09 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.18 kg (15.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	4.88 g	15 min	7 %
Gotowanie	nectaron	4.88 g	15 min	12 %
Gotowanie	superdelic	4.88 g	15 min	9 %
Gotowanie	Motueka	4.88 g	5 min	7 %
Gotowanie	nectaron	4.88 g	5 min	12 %
Gotowanie	superdelic	4.88 g	5 min	9 %
Gotowanie	Motueka	2.43 g	0 min	7 %
Gotowanie	nectaron	2.43 g	0 min	12 %
Gotowanie	superdelic	2.43 g	0 min	9 %
Na zimno	Motueka	10.96 g	3 dni	7 %

Na zimno	nectaron	10.96 g	3 dni	12 %
Na zimno	superdelic	10.96 g	3 dni	9 %
Gotowanie	Superdelic	1.21 g	60 min	9 %
Gotowanie	Nectaron	1.21 g	60 min	12 %
Gotowanie	Motueka	1.21 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	5.36 g	Mangrove Jack's