

# New Zealand Session IPA 10,5-12,0°Blg

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **51**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (85.1%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.4%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	nectaron	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	superdelic	20 g	15 min	9 %
Gotowanie	Motueka	20 g	5 min	7 %
Gotowanie	nectaron	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	superdelic	20 g	5 min	9 %
Gotowanie	Motueka	10 g	0 min	7 %
Gotowanie	nectaron	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	superdelic	10 g	0 min	9 %
Na zimno	Motueka	45 g	3 dni	7 %
Na zimno	nectaron	45 g	3 dni	12 %
Na zimno	superdelic	45 g	3 dni	9 %
Gotowanie	Superdelic	5 g	60 min	9 %

Gotowanie	Nectaron	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Motueka	5 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---

### Notatki

- Blg początkowe 11,4  
20 sty 2024, 14:07