

NEW ZEALAND SESSION IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvignon	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nectaron	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Superdelic	25 g	15 min	9 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	25 g	2 min	11 %
Gotowanie	Nectaron	40 g	1 min	9 %
Gotowanie	Superdelic	40 g	1 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	20 dni	11 %
Na zimno	Nectaron	35 g	20 dni	9 %
Na zimno	Superdelic	35 g	20 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Notthingam	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witaminca C	4 g	Butelkowanie	---