

NEW ZEALAND SESSION IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvignon	12.5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nectaron	12.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Superdelic	12.5 g	15 min	9 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	12.5 g	2 min	11 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	1 min	9 %
Gotowanie	Superdelic	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	20 dni	11 %
Na zimno	Nectaron	17.5 g	20 dni	9 %
Na zimno	Superdelic	17.5 g	20 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Notthingam	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflock T	0.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witaminca C	2 g	Butelkowanie	---