

## New Zealand Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.35 kg (72.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.6 kg (18.5%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Castle        | 0.3 kg (9.2%)   | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pekko           | 11 g  | 60 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Pekko           | 19 g  | 30 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g  | 10 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | WAI-ITI         | 35 g  | 10 min | 2.8 %      |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 20 g  | 0 min  | 7.6 %      |
| Whirlpool | WAI-ITI         | 35 g  | 0 min  | 2.8 %      |
| Na zimno  | WAI-ITI         | 30 g  | 5 dni  | 2.8 %      |
| Na zimno  | Hallertau Blanc | 70 g  | 7 dni  | 7.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |        |        |     |
|-------------|-----|--------|--------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 125 ml | --- |
|-------------|-----|--------|--------|-----|

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- 30 g WAI-ITI w 2-im dniu fermentacji burzliwej - 5 dni  
50 g Hallertau Blanc na cichą fermentację - 7 dni  
*13 lut 2017, 09:24*