

# NEW ZEALAND SESSION WEST COAST IPA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.6**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (87%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 0.2 kg (8.7%) | 60 %       | 4   |
| Cukier | glukoza              | 0.1 kg (4.3%) | 100 %      | 0   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | nectaron | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | nectaron | 15 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | riwaka   | 50 g  | 2 dni  | 3.3 %      |