

New Zealand West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.6 kg (49.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.6 kg (49.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.05 kg (1.5%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Dr Rudi (NZ) | 15 g | 60 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 10 g | 15 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Motueka (NZ) | 10 g | 15 min | 8.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 10 g | 0 min | 8.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka (NZ) | 10 g | 0 min | 8.2 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 30 g | 5 dni | 8.7 % |
| Na zimno | Motueka (NZ) | 30 g | 5 dni | 8.2 % |
| Na zimno | Dr Rudi (NZ) | 20 g | 5 dni | 9.4 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Gotowanie | 60 min |
| Inne | Witamina C | 2 g | Butelkowanie | --- |