

# 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**

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