

New Zeland/Australia IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.5C**
- Wyładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (12.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	30 min	17.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	0.1 g	Zacieranie	0 min