

## new zeland ipa

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **52**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (87.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Orbit	30 g	5 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	40 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10.5 g	---