

New zeland ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **Imperial 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 **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (29%)	81 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (5.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	100 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	---