

## New Zeland Ipa 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **65**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (73.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (4.9%)	74 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (4.9%)	75 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.4%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	30 g	20 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Motueka	30 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	30 g	5 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	5 dni	11 %

Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
-----------	------------	------	--------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	100 min