

New Zeland IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **70**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	7 %
Whirlpool	Taiheke	25 g	0 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis