

New Zeland IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **47**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.95 kg (10.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (4.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.3 kg (81.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caraamber | 0.3 kg (3.4%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet | 50 g | 90 min | 12.2 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 20 g | 20 min | 5 % |
| Gotowanie | Motueka | 30 g | 5 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 20 g | 0 min | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |