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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzeczki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.