

## New Zeland IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **67**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.3 kg (4.5%)	81 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (4.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - CaraBohemian	0.1 kg (1.5%)	75 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross (NZ)	50 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín (NZ)	20 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	5 min	5.4 %
Whirlpool	Nelson Sauvín (NZ)	10 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín (NZ)	20 g	10 dni	11.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	10 g	5 dni	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Fermentacja burzliwa - 7 dni w temp 16st.  
Fermentacja cicha - 14 dni w temp 16st.  
24 paź 2017, 19:36