

# New Zeland Single HOOP IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **5.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.6%)	81 %	5
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	30 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	40 g	15 min	14.5 %

## Drożdże

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