

NewZealand IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Waimea	25 g	30 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	15 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	25 g	0 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Waimea	50 g	3 dni	14.3 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	1.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's Hophead Ale M66	Ale	Suche	50 g	---
------------------------------------	-----	-------	------	-----