

## NewZeland IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	50 min	11.8 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	10 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Kohatu	20 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	5 dni	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis