

nowa IPA new zeland

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4 kg (66.7%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 2 kg (33.3%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 30 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 10 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 10 g | 30 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 30 g | 10 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 30 g | 10 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica (NZ) | 30 g | 10 min | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |