

## Nowa Zelandia

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (9.4%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	6 g	45 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	15 min	4 %
Na zimno	Nelson Sauvin	14 g	3 dni	11 %
Na zimno	Kohatu	20 g	3 dni	6.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis