

## Nowozelandzka IPA 14Blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Surowce fermentujące

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

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Southern Cross [NZ]	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Southern Cross [NZ]	20 g	4 dni	14 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---