

Nowozelandzka IPA 5.0 / 14.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 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	Ella (AUS)	15 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Motueka	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	Ella (AUS)	32 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	1 min	11 %
Gotowanie	Ella (AUS)	13 g	1 min	14.6 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis