

# Nowozelandzka IPA BA

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	55 min	12.5 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	65 min	12.5 %
Gotowanie	Motueka	10 g	65 min	7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	65 min	5.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	16 dni	7 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	16 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	15 g	17 dni	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	130 g	Butelkowanie	---