

# Nowozelandzka IPA BA

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **5.9**
- 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 **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (6.3%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	25 g	60 min	17.3 %
Aromat (koniec gotowania)	sticklebrat	30 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Waimea	25 g	0 min	17.3 %
Whirlpool	Motueka	20 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Waimea	50 g	5 dni	17.3 %
Na zimno	Motueka	10 g	5 dni	7.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	3 dni

Inne	Glukoza	130 g	Butelkowanie	---
------	---------	-------	--------------	-----