

NOWOZELANDZKA IPA - GREEN TOP

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **67**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.9%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.4%)	75 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Pilzneński	0.88 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	orbit	20 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	orbit	20 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	1 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	orbit	10 g	1 min	9.8 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	7 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	US