

Nowozelandzka IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **74**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mouteka	10 g	10 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	25 g	10 min	17 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	2 min	11 %
Whirlpool	Mouteka	20 g	2 min	5.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis