

Nowozelandzkie IPA 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

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 | Waimea | 15 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 30 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Waimea | 15 g | 1 min | 17 % |
| Gotowanie | Motueka | 30 g | 1 min | 7 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Waimea | 30 g | 5 dni | 17 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Briesol | 10 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Ferm. burz. 7 dni w temp. 19-21 C.
Ferm. cicha 14 dni w temp. 19-21 C.
Refermentacja 14 w temp. 19-21 C.
Leżakowanie 7-14 dni w temp. < 15 C.
13 lut 2019, 23:21