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 brzeczki **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** brzeczki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.