

nowozelndzka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 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 **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.3 kg (6.3%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 30 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 10 g | 10 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica (NZ) | 20 g | 10 min | 4.8 % |
| Whirlpool | Pacifica (NZ) | 10 g | 0 min | 4.8 % |
| Whirlpool | Motueka | 20 g | 0 min | 7 % |

Drożdże

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

Notatki

- Temperatura brzezki 20C
Drożdże re-hydratowane

początek fermentacji po około 16 godzinach
Brzeczka słabo napowietrzona
6 cze 2016, 09:23