

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