

# Nowzelandzka IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 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%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Pacific Gem	10 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Sticklebract	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	5 dni	15.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis