

## NZ-A IPA

- Gęstość **19.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	brewferm cara crystal	0.3 kg (4.8%)	80 %	120
Cukier	cukier	0.3 kg (4.8%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	105 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	55 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	7 g	Safale