

## NZ AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (9.1%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	15 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	30 min	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Waimea	30 g	3 dni	15.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile