

NZ AIPA No.4

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **68**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	77 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	13 %
Gotowanie	Chinook	40 g	25 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Equinox	50 g	10 min	13.1 %
na flame out				
Whirlpool	Mosaic	50 g	3 min	10 %
na 85 st				
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	4 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.1 g	Fermentis