

NZ-AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny karmelów	0.1 kg (1.8%)	76 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Wakatu	25 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Waimea	30 g	7 dni	17.3 %
Na zimno	Pacific Gem	30 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Wakatu	25 g	7 dni	6.9 %
Na zimno	Kohatu	20 g	7 dni	7.8 %

Drożdże

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