

## NZ AUS IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (24.7%)	82 %	4
Ziarno	simpsons - dekstrynowy	0.25 kg (6.2%)	67.5 %	1
Ziarno	Simpsons - Malted Oats	0.3 kg (7.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	10 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	30 dni	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

## Notatki

- Woda RO 21L modyfikowana:  
Chlorek wapnia 5ml  
Epsom 2,5g  
Sól kamienna niejodowana 1g  
Kwas mlekowy 2,5ml  
*20 lut 2021, 07:58*