

NZ Cold IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4.6 kg (83.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (7.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.2 kg (3.6%) | 50 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Motueka | 10 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Motueka | 20 g | 15 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 20 g | 5 min | 7 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 20 min | 15 % |
| Na zimno | Riwaka | 100 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Nectaron | 100 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------------------------|-------|-------|------|-----------|
| LALLEMAND - Novalager 11.5g | Lager | Suche | 11 g | Lallemand |
|--------------------------------|-------|-------|------|-----------|