

# 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
--------------------------------	-------	-------	------	-----------