

# NZ Dry hop IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **65**
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Weizen hell	0.7 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Haferflocken	0.3 kg (4.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	80 g	60 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Wakatu	40 g	3 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New England - LalBrew	Ale	Suche	2 g	LalBrew