

NZ Hazy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (61.8%)	80 %	45
Ziarno	słód owsiany	1 kg (18.2%)	60 %	5
Ziarno	słód pilznieński	0.7 kg (12.7%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	50 g	20 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	2 dni	4.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	2 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	33 g	Lallemand