

NZ IPA 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.8%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	40 g	55 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	0 min	7 %
Na zimno	WAI-ITI	40 g	0 dni	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Motueka	30 g	0 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis