

## NZ IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	10 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Kohatu	20 g	4 dni	5.7 %
Na zimno	Southern Cross	20 g	4 dni	11.1 %

### Drożdże

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