

NZ IPA 13Blg BIAB

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (84.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	55 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	5 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	5.6 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	17.4 %

Drożdże

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