

NZ IPA 14 BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **75**
- SRM **4**

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 **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4.5 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Whirlpool	Southern Cross	10 g	20 min	14 %
Na zimno	Kohatu	20 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Southern Cross	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---