

NZ IPA 14 BLG

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.2**
- 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 **80 %**
- 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	Green Bullet	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	1 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	1 min	15.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	7 dni	15.3 %

Drożdże

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