

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 |