

## NZ IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **76**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### 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	horizon	10 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Souther cross	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	15 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Souther cross	15 g	7 dni	14 %
Na zimno	Green Bullet	40 g	7 dni	11 %

## Drożdże

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