

nz ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.9 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (10%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	2 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %