

nz ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	4.7 kg (69.1%)	80.5 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (10.3%)	61.5 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	15 g	7 min	8 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	7 min	2.9 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	7 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	2 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	2 min	2.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	2 min	15 %
Na zimno	Motueka	15 g	5 dni	8 %

Na zimno	WAI-ITI	15 g	5 dni	2.9 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	15 %

Drożdże

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