

NZ IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **13.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	6.8 kg (98.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.1 kg (1.4%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	2 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	2 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Dr Rudi	2 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Eureka!	2 g	60 min	18 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	30 min	10.7 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	15 min	11.9 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	15 min	18 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	10.7 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	5 min	11.9 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	5 min	18 %
Na zimno	Nelson Sauvin	15 g	2 dni	11.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	15 g	2 dni	10.7 %
Na zimno	Dr Rudi	15 g	2 dni	11.9 %
Na zimno	Eureka!	15 g	2 dni	18 %