

## NZ IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **5.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (16.2%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.2 kg (2.7%)	75 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (6.8%)	78 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	20 min	15.3 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	25 g	0 min	4.8 %
Gotowanie	Motueka	25 g	0 min	7 %
Gotowanie	WAI-ITI	25 g	20 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	---