

nz ipa #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **28 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 7 kg (77.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (11.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.1%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Dr Rudi | 5 g | 60 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Dr Rudi | 10 g | 40 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Dr Rudi\ | 10 g | 10 min | 11.8 % |