

NZ ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 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	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (64.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (22.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis