

NZ IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	5 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	southern cross	10 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Motueka	20 g	4 dni	7 %
Na zimno	southern cross	20 g	4 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Fermentacja
18°C 7 dni
22°C 10 dni (do momentu zatrzymania BLG)
22°C 4 dni chmielenie na zimno (z czego ostatnie 2 dni coldcrash jak najbliżej 0°C)
30 paź 2020, 15:28