

NZ IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **78**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.1%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.2%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	30 g	120 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Wai-iti	25 g	30 min	4.1 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Wakatu	25 g	30 min	8.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	2 dni	4.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Wakatu	30 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	2 dni	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal OYL-091	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	epsom	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	9 g	Zacieranie	---
9ml				

Notatki

- Wyszło 24.5L 16Blg
Prawdopodobnie dodam 3L wody żeby "zbić" do 14.4BLG
5 mar 2022, 01:45