

## NZ IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	Nectarón	20 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	1 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectarón	50 g	1 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	50 g	1 min	1.5 %
Na zimno	Nectarón	30 g	4 dni	9.9 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	4 dni	1.5 %

### Drożdże

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

lallemand - lalbrew ale	Ale	Suche	11 g	---
----------------------------	-----	-------	------	-----