

NZ IPA #3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (42.9%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	30 min	9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	3 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	3 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	10 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's