

## NZ IPA

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.15 kg (2.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (15.4%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Green Bullet	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Green Bullet	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	4 dni	4.1 %
Na zimno	Dr Rudi	25 g	4 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis