

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 |