

## NZ IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wakatu	30 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Mouteka	10 g	10 min	5.6 %
Gotowanie	Wakatu	20 g	10 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	10 g	0 min	5.3 %
Na zimno	mouteka	20 g	3 dni	5.6 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	3 dni	12.5 %

### Drożdże

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

Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------