

## NZ IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **90**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	1.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (11.1%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Nectaron	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Green Bullet	10 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis