

NZ IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.3 kg (6.3%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wakatu | 30 g | 55 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Motueka | 10 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Wakatu | 20 g | 10 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 10 g | 0 min | 11 % |
| Gotowanie | Wakatu | 10 g | 0 min | 8.5 % |
| Na zimno | Motueka | 20 g | 5 dni | 7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 20 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

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