

## NZ IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	5 min	7 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP077	Ale	Płynne	70 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas Askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---