

## NZ IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (57.1%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.25 kg (4.8%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (38.1%)	80.5 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	50 g	15 min	17 %
Whirlpool	WAI-ITI	30 g	0 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
British Ale M07	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's