

## NZ IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 3.6 kg (90%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (10%) | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | NZ Green Bullet | 10 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Gotowanie | NZ Motueka      | 25 g  | 30 min | 7.3 %      |
| Gotowanie | NZ Kohatu       | 25 g  | 5 min  | 6.6 %      |
| Whirlpool | NZ Green Bullet | 20 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Na zimno  | NZ Kohatu       | 25 g  | 5 dni  | 6.6 %      |
| Na zimno  | NZ Waimea       | 30 g  | 3 dni  | 17.2 %     |
| Na zimno  | NZ Motueka      | 25 g  | 1 dni  | 7.3 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie | 0 min  |
| Klarowanie      | Mech irlandzki  | 3 g   | Gotowanie  | 10 min |