NZ IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **---**
- IBU **72**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg *(75%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg *(14.1%)*	79 %	10
Ziarno	Viking Cara Plus	0.2 kg *(3.1%)*	75 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg *(7.8%)*	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	50 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	WAI-ITI	40 g	15 min	2.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	30 g	5 min	2.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	30 g	1 min	2.8 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	2.8 %

Drożdże

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

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