

NZ IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	30 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	30 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	7 dni	16.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	33 g	7 dni	14.6 %

Drożdże

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