

NZ IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	8 %
Na zimno	Waimea	50 g	5 dni	17 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Notatki

- 14* Blg wejściowe
Rozpoczęcie fermentacji burzliwej 13.01.19
Przelane do butelek 07.02.2019
13 sty 2019, 22:32