

NZ IPA Browamator dochmielone

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 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	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wakatu	30 g	35 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	1 min	7 %
Whirlpool	Wakatu	30 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Motueka	60 g	1 min	7 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	10 dni	4.6 %

Drożdże

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