

NZ IPA Green Bullet

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **7.2**
- 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 **35 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2.5 kg (75.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski I | 0.6 kg (18.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (6.1%) | 74 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | NZ Green Bullet | 10 g | 60 min | 12.6 % |
| Gotowanie | NZ Green Bullet | 15 g | 30 min | 12.6 % |
| Gotowanie | NZ Green Bullet | 30 g | 5 min | 12.6 % |
| Gotowanie | NZ Green Bullet | 25 g | 0 min | 12.6 % |
| Na zimno | NZ Green Bullet | 20 g | 3 dni | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 II | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |