

## 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	---