

NZ IPA + Oktawia

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (80.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (7.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Oktawia	80 g	5 dni	7.1 %

Część z paczek które dostałem na szkoleniu PolishHops. Porównać ze zamerykanizowaną wersją.

Drożdże

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