

## NZ IPA v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **69**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	30 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	30 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	80 g	5 dni	11 %
Na zimno	Kohatu	50 g	5 dni	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell	Ale	Suche	11.5 g	---