

## NZ IPA - zamerykańszczona

- 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  | Sybilla           | 20 g  | 5 dni  | 3.5 %      |
| Pozostałość po szkoleniu PolishHops.                |                   |       |        |            |
| Na zimno  | Chinook           | 20 g  | 5 dni  | 13 %       |
| Polska wersja. Pozostałość po szkoleniu PolishHops. |                   |       |        |            |
| Na zimno  | Cascade PL        | 20 g  | 5 dni  | 5.2 %      |
| Polska wersja. Pozostałość po szkoleniu PolishHops. |                   |       |        |            |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 dni  | 4 %        |
| Pozostałość po szkoleniu PolishHops.                |                   |       |        |            |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |        |           |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|