

## NZ lekka IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **47**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Southern Cross	5 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	70 g	4 dni	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min