

# NZ NEIPA 16 BLG

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 5 kg (62.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny             | 2 kg (25%)    | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Flaked                              | 0.5 kg (6.3%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked                             | 0.5 kg (6.3%) | 77 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                               | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|--|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia                       | Pacific Jade  | 15 g  | 90 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                              | Pacific Jade  | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania)              | Mosaic        | 100 g | 3 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                               | Pacific Jade  | 85 g  | 10 dni | 12.5 %     |
| W pierwszy dzień burzliwej fermentacji |               |       |        |            |
| Na zimno                               | Citra         | 100 g | 5 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno                               | Nelson Sauvin | 50 g  | 3 dni  | 11.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| New England Ale | Ale | Suche | 22 g  | Lallemand    |