

# NZ NEIPA - Nowozelandzki Chmielak

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Nelson Sauvin	5 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	WAI-ITI	20 g	60 min	1.6 %
Whirlpool	Mouteka	20 g	60 min	6.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	12 dni	11.2 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	12 dni	1.6 %
Na zimno	Mouteka	25 g	12 dni	6.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	55 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	1.6 %
Na zimno	Mouteka	50 g	3 dni	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 5g Nelson Sauvin na filtrację.  
ok 300ml gęstwy.  
Witamina C do butelkowania!  
28 gru 2020, 23:25