

## Nz neipa

---

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **44**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.9%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pilzneński     | 8 kg (94.1%)  | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 15 g  | 20 min | 12.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 10 g  | 15 min | 12.9 %     |
| Gotowanie                 | Green Bullet | 25 g  | 30 min | 12.9 %     |
| Whirlpool                 | Kohatu       | 50 g  | 20 min | 6.6 %      |
| Na zimno                  | Rakau (NZ)   | 100 g | 3 dni  | 10.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| Funktowny | Ale | Gęstwa | 500 ml | ---          |