

## NZ Red IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **74**
- SRM **12.1**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (72.3%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (9.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (7.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (4.8%)	68 %	300
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	25 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Motueka	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Motueka	30 g	120 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Suche	11.5 g	---