

NZ Session West Coast IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (22.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 30 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 10 g | 5 min | 11 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 40 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Nectaron | 100 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Wai-iti | 50 g | 3 dni | 4.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 20 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM704 Lutra Kveik | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 60 min |