

# NZ SMASH IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **49**
- SRM **3.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs