

## NZ-US IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **51**
- SRM **17.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal                         | 4.7 kg (94%) | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 0.3 kg (6%)  | 90 %       | 621 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | vital         | 10 g  | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Chinook       | 20 g  | 30 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 13 g  | 10 min | 11.2 %     |
| Gotowanie | Rakau (NZ)    | 18 g  | 10 min | 10.7 %     |
| Gotowanie | Dr Rudi       | 18 g  | 10 min | 11.9 %     |
| Gotowanie | Eureka!       | 13 g  | 10 min | 18 %       |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Bavarian Lager | Lager | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs  |