

# NZ Wheat Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **39.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (55.2%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	2 kg (27.6%)	85 %	14
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.9%)	72 %	236
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Wakatu	15 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Waktu	15 g	0 min	8.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	0 min	4.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile