

# NZDWCIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **100**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (60.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (32.9%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (6.6%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	50 g	60 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Motueka	20 g	0 min	7 %
Whirlpool	Kohatu	20 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	WAI-ITI	20 g	0 min	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	0 min	11 %

Na zimno	Motueka	30 g	3 dni	7 %
Na zimno	Kohatu	30 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis