

NZIIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **76**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Barke Vienna Malt	4 kg (44.4%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (5.6%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	15 min	15.6 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Green Bullet	50 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	15 min	10.2 %
Na zimno	Waimea	30 g	7 dni	15.6 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	7 dni	5.4 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	7 dni	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile