

# NZIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt Strzegom	4 kg (67.8%)	82 %	4
Ziarno	Słód karmelowy czerwony Viking Malt	1 kg (16.9%)	75 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód red ale	0.5 kg (8.5%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Nelson Sauvín NZ	15 g	60 min	10.7 %
Brzezka przednia	Kohatu NZ	15 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín NZ	10 g	20 min	10.7 %
Gotowanie	Kohatu NZ	10 g	20 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín NZ	10 g	10 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu NZ	10 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín NZ	10 g	5 min	10.7 %
Whirlpool	Kohatu NZ	10 g	5 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min