

NZIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.7%)	80 %	16
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (2.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget pl	40 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Nectaron	20 g	10 min	13.6 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	10 g	10 min	9.8 %
Na zimno	Nectaron	30 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Hallertau Blanc	10 g	4 dni	9.8 %