

# NZIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **59**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (10.9%)	81 %	6
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4.4%)	80 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.4%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	50 g	55 min	11 %
Gotowanie	tai-heke	15 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	WAI-ITI	25 g	10 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	tai-heke	35 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	26 g	0 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	tai-heke	15 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Taiheke	32 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	4.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Brzezka przed chmieleniem ok 24 L - 16 BRIX  
Po chmieleniu 21 L - 17 BRIX  
Drożdże uwodnione zadane w temp. 16 st.

Fermentacja od 17 st. do 10.03.

Później 18 st.

21.03 10 brix, w kalkulatorze: 5.29 blg, albo 1.02 cb czyli 5 blg.

24.03 pomiar 9,7brix - 4,6 blg

26.03 - j/w

29.03- chmielenie na zimno

8 mar 2018, 10:47