

NZIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	50 g	30 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.5 %
Dodać przy temp 79°C na 30min				
Whirlpool	WAI-ITI	20 g	0 min	4.1 %
Dodać przy temp 79°C na 30min				
Whirlpool	Motueka	20 g	0 min	7 %

Dodać przy temp 79°C na 30min				
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile