

# NZIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (89.3%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Bruntal - Pilsen Malt	0.5 kg (8.9%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	15 g	10 min	4.1 %
Na zimno	Wai-iti	15 g	10 dni	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis