

# NZIPKA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	43 g	60 min	12.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	10.8 %
Whirlpool	Waimea	25 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	10.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Waimea	25 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirfloc	1 g	Gotowanie	5 min