

NZSIPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **6.8**
- 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 **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10%)	73 %	80
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (10%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nectaron	39 g	60 min	12 %
Whirlpool	mouteka	25 g	1 min	7 %
Whirlpool	nectaron	25 g	1 min	12 %
Whirlpool	Wai-iti	50 g	1 min	2.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	sól epton	2.5 g	Zacieranie	---