

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 | --- |