

# Prawie Mistrzowska NZIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **13 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5.9 kg (80.3%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.75 kg (10.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.8%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting    | 0.2 kg (2.7%)   | 78 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín   | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Taiheke         | 30 g  | 15 min | 7 %        |
| Gotowanie | Southern Cross. | 30 g  | 10 min | 13 %       |
| Gotowanie | Motueka         | 30 g  | 5 min  | 7 %        |
| Gotowanie | Taiheke         | 30 g  | 1 min  | 7 %        |
| Na zimno  | Taiheke         | 60 g  | 3 dni  | 7 %        |

|          |               |      |       |      |
|----------|---------------|------|-------|------|
| Na zimno | Motueka       | 60 g | 3 dni | 7 %  |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 60 g | 3 dni | 11 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 23 g         | Fermentis           |