

# 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
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Przetrzymaj 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 Sauvin	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