

## Session NZ IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	1 dni	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	1 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis