

# The United States of New Zealand

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## 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 brzeczki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.9%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich III	0.25 kg (4.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	20 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	17 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	7 dni	10.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---