

West Coast New Zeland

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (12.5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	40 g	40 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	15 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	4 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane	200 g	Zacieranie	50 min