

WHEAT NEW ZELAND IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (53.8%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Motueka	50 g	1 min	7 %
Gotowanie	Southern Cross	50 g	1 min	12.6 %
Gotowanie	Kohatu	50 g	1 min	7.8 %
Na zimno	Southern Cross	40 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Kohatu	40 g	2 dni	7.8 %
Na zimno	Motueka	40 g	2 dni	7 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól epsom	4 g	Zacieranie	60 min