

# Whisky NZ IPA

- Gęstość **17.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 2 kg (29.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 2 kg (29.9%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 2.6 kg (38.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt      | 0.1 kg (1.5%)  | 74 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Summit        | 10 g  | 90 min | 17 %       |
| Gotowanie                 | Summit        | 17 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie                 | Enigma (AUS)  | 33 g  | 15 min | 17.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 33 g  | 5 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvín | 33 g  | 5 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Enigma (AUS)  | 33 g  | 5 min  | 17.2 %     |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín | 33 g  | 7 dni  | 11 %       |
| Na zimno                  | Enigma (AUS)  | 33 g  | 7 dni  | 17.2 %     |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 12 g         | Fermentis           |