

## Zła NZ IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wakatu	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Wakatu	20 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	10 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Woda 70 stopni. Dodać słody i utrzymywać temperaturę w okolicy 67 stopni przez godzinę. Podgrzać do 76 stopni i po 5 minutach zacząć wysładzać.  
23 mar 2024, 12:49