

#10 Aotearoa (New Zealand) Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **67 min**
- Temp **10 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **60C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %

Drożdże

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

Notatki

- Po gotowaniu 17 litrów, 12BLG. US-05 uwodnione w 28°C, zadane w 18,5°C.
Fermentacja 15 dni, BLG: 3-3,5.
Rozlew po kolejnych 5 dniach, 88g na 16 litrów, 2.3 CO2.
20 lis 2018, 12:09