

Aotearoa Ale z Grodziska Mazowieckiego

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**

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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzywaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzywaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wai-iti	20 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Motueka	25 g	30 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	20 g	15 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Do refermentacji dodatkowo 4g na każde 5l piwa kwasu L-askorbinowego - 20g
- 6 kwi 2025, 20:33