

Brat z Nowej Zelandii

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Diastatic Castle Malting	0.25 kg (5.6%)	75 %	3
Ziarno	Viking Carabody	0.25 kg (5.6%)	70 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	45 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	30 g	5 min	17 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	10 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	-----	-----------	-------