

## NZ Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (67.4%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (11.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (11.2%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.45 kg (10.1%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|---------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Nelson Sauvín | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool  | Nelson Sauvín | 65 g  | 5 min  | 11 %       |
| Whirlpool  | Motueka       | 40 g  | 5 min  | 7 %        |
| Na zimno   | Waimea        | 50 g  | 3 dni  | 17 %       |
| Na zimno   | Kohatu        | 50 g  | 3 dni  | 7.8 %      |
| Na zimno   | Nelson Sauvín | 50 g  | 3 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs   |