

NZ PA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (8.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross (NZ)	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross (NZ)	20 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	10 g	0 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross (NZ)	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	7 dni	15.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Southern Cross (NZ)	20 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min