

# #1 Aotearoa Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.75 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	32 g	15 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	32 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Wyladzanie 16l wody 78C  
10 lis 2019, 17:17