

## #14 Ale Rakau Motueka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **5.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **35.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (36.8%)	79 %	7
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.6%)	67 %	900
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (1.2%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	Tradition	30 g	40 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis