

#16 NZ HaZy Pale Ale 12BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 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 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Whirlpool	Motueka	40 g	10 min	7 %
Na zimno	Waimea	50 g	5 dni	17 %
Na zimno	Kohatu	50 g	5 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Notatki

- Woda Primavera 34litry (15,19)_Light colored and hoppy
CaSo4 3g (1,3;1,7)
NaCl 0,8g (0,4;0,4)
11 lut 2022, 09:23