

#18 Nowozelandzki Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 80 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (50%) | 80 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga PL | 10 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín NZ szyszka | 10 g | 30 min | 10.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín NZ szyszka | 25 g | 10 min | 10.6 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín NZ szyszka | 65 g | 5 dni | 10.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |