

#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