

#18 NZ Hazy Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %
Whirlpool	Motueka	40 g	20 min	7 %
Na zimno	Waimea	50 g	2 dni	17 %
Na zimno	Kohatu	50 g	2 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs