

## #207 Superdelic & Riwaka NZ hazy APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Maris Otter Extra Crisp | 5 kg (100%) | 80 %       | 3.5 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Superdelic NZ 2023 | 15 g  | 60 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Riwaka NZ 2022     | 15 g  | 60 min | 3.3 %      |
| Na zimno                  | Superdelic NZ 2023 | 35 g  | 7 dni  | 9 %        |
| Na zimno                  | Riwaka NZ 2022     | 35 g  | 7 dni  | 3.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP091 Best Coast Hazy Ale | Ale | Gęstwa | 50 ml | White Labs   |