

#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