

#52 NZ APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (95.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (4.8%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kohatu | 25 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Motueka | 25 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 25 g | 5 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |