

# Aotearoa Ale z Grodziska Mazowieckiego

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyмай zacier **15 min** w **78C**
- Wyladżaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Biscuit Malt        | 1 kg (16.7%) | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Wai-iti       | 20 g  | 30 min | 4.1 %      |
| Gotowanie                 | Motueka       | 25 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 25 g  | 15 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 25 g  | 5 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Wai-iti       | 20 g  | 15 min | 4.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Notatki

- Do refermentacji dodatkowo 4g na każde 5l piwa kwasu L-askorbinowego - 20g
- 6 kwi 2025, 20:33