

# Aotearoa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **6.9**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (70.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.7 kg (21.5%)	85 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (7.7%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	30 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	10 min	7 %
Na zimno	Motueka	30 g	4 dni	7 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	4 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis