

apa nowozelandzka 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **63**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Waimea	30 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Waimea	50 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar