

## Beer from New Zealand

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (71.4%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (28.6%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	55 g	60 min	8.6 %
Na zimno	Vermechlo (Polish hops)	100 g	9 dni	8.1 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	9 dni	1.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	9 dni	16.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy z Fermentum (eksperymentalne)	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Warka 63. Warzone 14.05.2021. Wyszło 26l 13 blg, dokładnie tak jak wyliczył brewness:) Przelewane na cichą 02.06. przy 1,5 blg - znowu głębsze odfermentowanie przy pożywce i w smaku jest bardzo obiecujące!.  
13 maj 2021, 12:50