

## Bezalko NT

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **26**
- SRM **2.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2530 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1050 L**
- Całkowita objętość zacieru **1260 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1050 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **1690 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2530 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	60 kg (28.6%)	78 %	6
Ziarno	Pilzneński	60 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	60 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	30 kg (14.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	200 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	300 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	1500 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	1500 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Citra	1500 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	1500 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Citra	3500 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	3500 g	4 dni	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka suszonej bergamotki	1500 g	Gotowanie	15 min