

## JAZZ GARAGE - NZPA

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **92**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	golden ale	1 kg (37%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (25.9%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	30 g	15 min	17 %
Whirlpool	Waimea	30 g	---	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Universal Ale B1	Ale	Suche	10 g	Bulldog

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	15 min