

# Kia Ora

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (69%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (17.2%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (5.2%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	10 g	5 min	7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	7 dni	7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %

## Drożdże

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