

## Lite NZ PA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (71.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.5 kg (11.5%)	60 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	16.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	9.4 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	9.4 %

### Drożdże

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