

# Marzenie Nowej Zelandii

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.5 kg (7.7%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	40 g	0 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs