

# NEW ZEALAND INDIA PALE ALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **71**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.3 kg (80.9%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (10.7%)	79 %	10
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	90 min	15.3 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Orbit	30 g	5 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	0 min	15.3 %
Na zimno	Dr Rudi	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Orbit	20 g	3 dni	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11.8 g	safale