

New Zealand Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.05 kg (75%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.6 kg (11.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmelowy 30 | 0.5 kg (9.3%) | 79 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Jade | 20 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 10 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Vic Secret (NZ) | 10 g | 10 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Pacific Jade | 10 g | 0 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Vic Secret (NZ) | 10 g | 0 min | 16.1 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 17 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Vic Secret (NZ) | 25 g | 3 dni | 16.1 % |
| Na zimno | Pacific Jade | 15 g | 3 dni | 12.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips Piwowarski | 6 g | Zacieranie | 60 min |