

## 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**
- Wyszadzaj 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