

new zeland haze

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (61.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.3%)	60 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Motueka	40 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	40 g	10 min	8.7 %
Na zimno	Motueka	60 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	3 dni	8.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	9.4 %
nelson idzie na biotransformacje				