

New Zeland Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **10.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Mouteka	30 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	30 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	0 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale