

New Zeland White APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (80.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	southern cross	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	1 min	11.8 %
Na zimno	southern cross	20 g	3 dni	14 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---