

Newest Zealander

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87%)	85 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	50 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Wakatu	50 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile