

NewZealandHops#1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **7.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Karmel 150 | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.5 kg (9.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet NZ | 20 g | 60 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Kohatu NZ | 30 g | 10 min | 5.8 % |
| Na zimno | Kohatu NZ | 70 g | 4 dni | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 60 min |