

# NewZelAus

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.346 kg (23%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (51.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (17.1%)	85 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (3.4%)	78 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.6%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	50 min	18.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	25 g	5 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's