

## Nowa Zelandia #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.1 kg (4.2%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Wai-iti	10 g	15 min	2.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	15 g	30 min	10.2 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	30 min	2.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis