

Nowozelandczyk

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (69.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	37 g	5 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------