

Nowozelandzka APA v2.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 6.5 kg (94.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (5.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 10 g | 60 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 20 g | 30 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Wakatu | 30 g | 10 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Wakatu | 20 g | 10 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 20 g | 0 min | 15.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 100 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 23 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Zwiększono ilość chmielu na zimno (Rakau 50->100g)
11 cze 2017, 18:34