

## 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