

# Nu Zeeland Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Caramel Pils	1 kg (16.7%)	75 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	30 min	10.7 %
Gotowanie	Waimea	25 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	25 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	20 min	10.7 %
Whirlpool	Waimea	10 g	20 min	17 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	20 min	5.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Waimea	15 g	3 dni	17 %
Na zimno	Rakau (NZ)	15 g	2 dni	10.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis