

Nu Zeeland Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 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 |