

## NZ APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.6 kg (11.4%)	82 %	4
Ziarno	Crystal II 200	0.15 kg (2.9%)	71 %	200
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.1%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Weimea	15 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	120 min	9.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	120 min	11 %
Na zimno	Weimea	25 g	5 dni	17.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	5 dni	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis