

## Nz apa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	10 min	13 %
Na zimno	Dr rudi	50 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	1.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	3 dni	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	220 ml	---