

## NZ APA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	---	11 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	---	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	---	11 %
Na zimno	riwaka	50 g	---	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---