

## NZ APA

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.9%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	40 min	14.9 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	15 min	14.9 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	11.7 %