

NZ Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (67.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (10.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nelson Sauvin	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	65 g	5 min	11 %
Whirlpool	Motueka	40 g	5 min	7 %
Na zimno	Waimea	50 g	3 dni	17 %
Na zimno	Kohatu	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs