

## NZ Hazy Pale Ale

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **74.5 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **74.5C**
- Wyszadzaj używając **36.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (77.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (15.5%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	20 g	60 min	15 %
Whirlpool	Motueka	50 g	30 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %
Na zimno	Motueka	70 g	7 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	7 dni	11 %
Na zimno	Sabro	20 g	7 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis