

# NZ Hazy Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.75 kg (74.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.63 kg (12.6%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.63 kg (12.6%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do     | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|--------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie    | Chinook       | 40 g  | 60 min | 13 %       |
| Whirlpool    | Nelson Sauvín | 25 g  | 0 min  | 11 %       |
| 80 st 10 min |               |       |        |            |
| Whirlpool    | Motueka       | 50 g  | 0 min  | 7 %        |
| Na zimno     | Wai-iti       | 50 g  | 4 dni  | 4.1 %      |
| Na zimno     | Motueka       | 50 g  | 4 dni  | 7 %        |