

## NZ Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.4 kg (7.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (23.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11 %
Whirlpool	Motueka	40 g	1 min	7 %
Na zimno	Waimea	50 g	5 dni	17 %
Na zimno	Kohatu	50 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile