

NZ MARY

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Kohatu	20 g	7 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis