

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 |