

NZ NZSIPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	3 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	płatki żytnie	0.3 kg (6%)	70 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (6%)	70 %	3
Ziarno	Carabohemian	0.1 kg (2%)	70 %	190

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern cross	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	southern cross	20 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern cross	30 g	1 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale