

## nz oat pale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **2.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **380 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **399 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **480.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **216 L**
- Całkowita objętość zacieru **288 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Plzen	52 kg (72.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons ovseny slad	20 kg (27.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	500 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Wai-iti	300 g	5 min	3 %
Gotowanie	Wakatu	300 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	300 g	5 min	12 %
Na zimno	Wai-iti	700 g	5 dni	3 %
Na zimno	Wakatu	700 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	700 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	500 g	---