

## NZ PA

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **-15.4 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.8 kg (94.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	15 g	0 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	40 g	4 dni	4.1 %
Na zimno	Pacific Jade	40 g	4 dni	13 %

### Drożdże

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