

## NZ Pale ALe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **40.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	50 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	50 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	50 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	50 g	0 min	10.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 California Lager	Ale	Gęstwa	400 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min