

NZ pale ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Waimea	20 g	---	17 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	---	11 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	---	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	---	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	---	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------