

## NZ pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (79.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (18.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	50 g	5 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	5 min	10.2 %
Whirlpool	Pacific Jade	50 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11.1 %