

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**
- Wyładzaj 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 % |