

## NZ Pale Ale

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	25 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	70 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis