

## nz partial mash

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **10**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	80 %	35
Ziarno	słód jęczmienny	0.5 kg (11.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	3 min	14 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	300 ml	---