

NZIPA32022

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (5.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Wai-iti	15 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Motueka	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Wai-iti	20 g	5 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	1 g	Fermentis