

NZPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.6 kg (85.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.76 kg (8.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	38 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	38 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Waimea	76 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	180.5 ml	Fermentis