

NZPA 12'

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Waimea	20 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Uwodnienie drożdży 20°C 20 min
Zadanie drożdży w temp 16-18°C
Fermentacja burzliwa 19-20°C
Fermentacja cicha 3 dni 16-18°C

7 g glukozy na 1L piwa
8 kwi 2018, 17:01