

## NZPA52

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.5 kg (93.3%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.15 kg (4%)	70 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.7%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	4 g	Zacieranie	60 min
-----------------	---------------------	-----	------------	--------