

# Owca Nowozelandzka

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (40.7%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (44.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.7%)	68 %	601
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	50 min	15.3 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	5 min	15.3 %
Na zimno	Pacific Gem	30 g	4 dni	15.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	4 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---