

## Stara Zelandia

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **53**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (59.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.8%)	79 %	22
Ziarno	Golden Ale	1 kg (14.8%)	79 %	12
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (7.4%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (3.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Waimea	25 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Waimea	25 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Crystal	25 g	3 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	3 min	10 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	3 min	4.1 %
Gotowanie	Crystal	25 g	1 min	4.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safeale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis