

# Wakacje w Nowej Zelandii

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **White 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (9.1%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	200 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale