

49. New England IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (74.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (20.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	2 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 10	Ale	Płynne	600 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 04.01 - zlanie na "cichą" i chłodzenie
- 05.01 - dodanie po 25g galaxy na cichą do każdego z 5l. Mieszanie wiadrem. Temperatura ok 12°C na dolnym.
- 06.01 - mieszanie 3 razy dziennie, temperatura 12-14°C.
- 5 sty 2018, 21:18