

Light New England Ale

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (83.3%)	85 %	8
Ziarno	Abbey (Castle)	0.2 kg (16.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	10 g	3 dni	11 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095 Burlington Ale	Ale	Płynne	45 ml	White Labs