

New England II

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (7.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	1.lunga	5 g	50 min	11 %
Whirlpool	2.lunga	30 g	10 min	11 %
Whirlpool	2.Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	2.Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	3.Amarillo	15 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	3.Cascade PL	15 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	3.lunga	15 g	5 dni	11 %
Na zimno	4.Cascade PL	35 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	4.Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	4.Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	4.Amarillo	35 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 2 - dodanie chmielu po wyłączeniu grzania i chłodzenie
3- dodanie chmielu po ochłodzeniu do 75 stopni i przerwa 40 minut lub do 60 stopni
10 lis 2019, 14:27