

new england pale ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (82.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %