

Niskoalkoholowa New England (beta)

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (30.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (7.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	10 g	15 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Vermont Ale	Ale	Płynne	9999 ml	Yeast Bay
-------------	-----	--------	---------	-----------