

## #10 New England PALE ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (81.1%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (18.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile