

#22 New England Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 7.5 kg (75.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Viking | 2 kg (20.2%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 40 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 30 g | 5 min | 4.1 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 20 g | 4 dni | 4.1 % |
| Na zimno | Lemon drop | 50 g | 4 dni | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | sa |