

53. New England Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	2 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	1 min	16.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	13 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Blend Fm10/Fm11	Ale	Gęstwa	80 ml	fm

Notatki

- Whirpool - 83-72°C - 20 minut - Mosaic 25g i Simcoe 13g.

ostatecznie 14blg

80-90ml rzadkiej gęstwy dodane do temperatury 16°C wieczorem, temperatura zejdzie niżej.

Około 200ml bardzo, bardzo luźnej gęstwy Brett Trois Vis dodane do warki 54.

03.02 - dodane co najmniej 80ml (raczej więcej) gęstwy gdyż brak oznak fermentacji. 16°C.

15.02 - Od 14.02 schłodzone do 16, Piwo na blendzie zlane na cichą, wyjątkowo mętne,

15.02 - Chmielenie na zimno 45g Mosaica i 25g Vic Secret.

1 lut 2018, 12:24