

BROKLIN NEW ENGLAND

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **64**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 5 kg (72.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 30 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g | 30 min | 11 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 30 min | 10 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 7 dni | 11 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|