

# 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 Sauvin	30 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	30 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvin	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
-------------------------	-----	--------	--------	------------------