

MPPD New England

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (67.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (11.2%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.2%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (6.7%)	75 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (3.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	mackinac	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	mackinac	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvign	40 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 15L:

chlerek - 3 ml

gips - 1.5 ml

wysładzanie 6L

chlerek - 3.9

gips - 2

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

17 kwi 2022, 20:20