

NE#1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (40%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (40%)	80.5 %	6
Ziarno	Fawcett - Owsiany	1 kg (20%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	24 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	26 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	21 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	21 g	0 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	57 g	3 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	28 g	3 dni	10 %
Na zimno	Ella (AUS)	28 g	3 dni	14.6 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 15 -> 3,5
80g glukozy na 13l
11 kwi 2017, 21:15