

new england dzikie i rozpęd dla ris a

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **15 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **14.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (93.8%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
amalgamation	Ale	Gęstwa	0.8 ml	---
Hazy daze	Ale	Gęstwa	1.5 ml	---
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min