

New England APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (74.1%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (14.8%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	14.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	45 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	45 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- 26l 13blg
10 maj 2025, 22:42