

New England II

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (64.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.4 kg (7.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (22.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (5.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | 1.lunga | 5 g | 50 min | 11 % |
| Whirlpool | 2.lunga | 30 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | 2.Mosaic | 25 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | 2.Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | 3.Amarillo | 15 g | 10 dni | 9.5 % |
| Na zimno | 3.Cascade PL | 15 g | 5 dni | 5.2 % |
| Na zimno | 3.lunga | 15 g | 5 dni | 11 % |
| Na zimno | 4.Cascade PL | 35 g | 5 dni | 5.2 % |
| Na zimno | 4.Citra | 25 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | 4.Mosaic | 25 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | 4.Amarillo | 35 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- 2 - dodanie chmielu po wyłączeniu grzania i chłodzenie
 - 3- dodanie chmielu po ochłodzeniu do 75 stopni i przerwa 40 minut lub do 60 stopni
- 10 lis 2019, 14:27*