

NEW ENGLAND INDIA PALE ALE 16

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (19.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	80 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------

Notatki

- Płatki kleikować w 4 litrach ciepłej wody i podgrzać do 100 mieszając. Dolać 11 l ciepłej wody.
2 saszetki sucharów
Burzliwa+ equinox na 14dni
Cicha+citra 5 dni + amarillo 3 dni
Butelkowanie 6g na litr
4 tygodnie leżak
25 paź 2017, 21:49