

new england multigrain

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **4**
- SRM **7.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **90 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **90C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (23%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	wes ekstrakt kukurydziany	1.2 kg (16.2%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (33.8%)	70 %	4
Ziarno	Żytmi	1 kg (13.5%)	70 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.5%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale