

New England Nr 37

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	1 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa west coast	Ale	Suche	12 g	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- W pierwszy dzień fermentacji burzliwej dodaj 100g Amarillo, a na frmantację cichą dodaj 100g Centennial.
13 maj 2020, 10:15