

New England Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (57.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (19.2%)	82 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (19.2%)	80.5 %	2
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (3.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	8 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	14.7 %
Whirlpool	Lemon drop	40 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Motueka	20 g	15 min	7 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Motueka	40 g	4 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	100 ml	sa

Notatki

- pierwsza warka na Klarstein
10 wrz 2018, 13:31