

new england pale ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.3 kg (82.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (17.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 50 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 5 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 5 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.5 % |