

# New England PALE ALE DDH

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (73.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	12 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	12 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	12 min	14.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	11 dni	12.2 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	11 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	40 g	11 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	12.2 %

Na zimno	Ekuanot	40 g	5 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand American East Coast Ale NE	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips CaSO <sub>4</sub>	8.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia CaCl <sub>2</sub>	1.7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy C <sub>3</sub> H <sub>6</sub> O <sub>3</sub>	4.02 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Sodu NaCl	1.02 g	Zacieranie	60 min
Inne	Cukier	110 g	Butelkowanie	---
Inne	Askorbinian Sodu	4 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- 34 l wody Primavera (7,3 pH)

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=G5XX8X3>  
22 maj 2020, 21:11