

New England Pale Ale KKPD

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (55.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Malted Castle Malting	1.1 kg (20.4%)	80 %	2
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.7 kg (13%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook CP	20 g	20 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic MX	70 g	15 min	9.3 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Riwaka MX	100 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic MX	30 g	2 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega
---------------	-----	--------	-------	-------

Notatki

- Zacieranie 19L woda RO modyfikowana
 - chlorek 4gr
 - gips 2 gr

Wystadzanie 10L

- chlorek 6.5
- gips 3.2

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

28 gru 2022, 14:49