

# 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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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