

New England PWZ

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **21**
- SRM **2.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Łuksa ryżowa	1 kg (25%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy dazy	Ale	Płynne	800 ml	---

Notatki

- Modyfikacja wody:

pH wody 5,30

dodano 1 kg łuski ryżowej co spowodowała obniżenie wydajności
 zasyp
 5 kg pale ale
 1 kg łuski ryżowej

otrzymano 33 litry 7 BLG -_-

Chmiele:

dodanie pierwszej porcji chmieli (citra amarillo, mosaic - po 40 gramów) podczas fermentacji burzliwej.
22 mar 2020, 15:08