

# New England v1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	10 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	25 g	10 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %

Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	6 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Galaxy	25 g	10 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	6 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11.5 g	Danstar