

nowa anglia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.3 kg (55.1%)	78 %	6
Ziarno	Oats, Malted	0.411 kg (17.4%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.65 kg (27.5%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	8 g	40 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	18 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	18 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

Notatki

- trawa cytrynowa gotowana 20min, temp zadania drozdzy 15.6C
21 sty 2020, 21:39