

## 10/1/2018 - New England IPA - 02.11.2018

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1250 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1250 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1402.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1067.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1372.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1067.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **640 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1402.5 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                     | 275 kg (90.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne    | 15 kg (4.9%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne błyskawiczne | 15 kg (4.9%)   | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                 | USA Mosaic   | 500 g  | 90 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | USA Citra    | 500 g  | 90 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Mosaic   | 900 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Citra    | 900 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Amarillo | 1400 g | 5 min  | 8.3 %      |
| Whirlpool                 | USA Mosaic   | 1100 g | 5 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | USA Citra    | 1100 g | 5 min  | 13.1 %     |
| Whirlpool                 | USA Amarillo | 1100 g | 5 min  | 8.3 %      |
| Na zimno                  | USA Mosaic   | 2500 g | 7 dni  | 13.2 %     |

|          |              |        |       |        |
|----------|--------------|--------|-------|--------|
| Na zimno | USA Citra    | 2500 g | 7 dni | 13.1 % |
| Na zimno | USA Amarillo | 2500 g | 7 dni | 8.3 %  |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 2000 ml | Fermentum Mobile |