

#12 NEW ENGLAND IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	75 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	25 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	300 ml	The Yeast Bay