

30. New England IPA <2%

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **42**
- SRM **2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **50 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (33.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile