

Balluff New England IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyśladzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting Pale Ale	3.5 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	3.5 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.6 kg (7.4%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	40 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	40 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7 g	5 min	13.2 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	fermentis