

Barmanka - New England IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **64**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (40%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Falconer's Flight	5 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	15 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10.4 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	0 min	10.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	---