

E! - New England IPA - TB

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	14 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	2 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile