

Imperial New England

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **42**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

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 **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (58.8%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.8%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Motueka	30 g	30 min	7 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	60 g	1 dni	12 %
Na zimno	Motueka	70 g	1 dni	7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	70 g	1 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs