

# Liberte, Egalite ,Fraternite :) New England IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.7**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale souflet    | 3.7 kg (74%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (10%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Barley, Flaked      | 0.4 kg (8%)  | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Castle        | 0.2 kg (4%)  | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.2 kg (4%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga       | 15 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Mistral     | 10 g  | 10 min | 7.9 %      |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 10 g  | 10 min | 6.6 %      |
| Whirlpool | Mistral     | 40 g  | 15 min | 7.9 %      |
| Whirlpool | Barbe Rouge | 40 g  | 15 min | 6.6 %      |
| Na zimno  | Mistral     | 100 g | 2 dni  | 7.9 %      |
| Na zimno  | Barbe Rouge | 100 g | 2 dni  | 6.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                     |     |        |         |          |
|---------------------|-----|--------|---------|----------|
| Yaest Bay Funk Town | Ale | Płynne | 1000 ml | Yest bay |
|---------------------|-----|--------|---------|----------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | NaCl         | 4 g          | Zacieranie      | 90 min      |
| Inne            | Łuska ryżowa | 100 g        | Zacieranie      | 90 min      |
| Inne            | E338         | 3 g          | Butelkowanie    | ---         |