

Liberte, Egalite ,Fraternite :) New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale souflet	1.3 kg (27.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (46.8%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (8.5%)	70 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.3%)	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 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay Funk Town	Ale	Płynne	1000 ml	Yest bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Inne	E338	3 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min