

New England DIPA

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (49%)	82 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.8%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (9.8%)	77 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (4.9%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	80 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	3 dni	11 %

Drożdże

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

WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs
-----------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl2	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min