

New england imperial ipa

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **113.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (5.6%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (USA)	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Centennial (USA)	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Ekuanot (USA)	20 g	10 min	15.3 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	15 g	10 min	11.3 %
Na zimno	Mosaic (USA)	60 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Centennial (USA)	30 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro (USA)	60 g	4 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum mobile