

## New England IPA #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale Viking Malt   | 5 kg (80.6%)  | 79 %       | 8   |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 0.5 kg (8.1%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | płatki owsiane         | 0.4 kg (6.5%) | 65 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30     | 0.3 kg (4.8%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum                    | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo (USA) - granulat | 15 g  | 7 min  | 7.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook                   | 15 g  | 7 min  | 14.2 %     |
| Whirlpool                 | Amarillo (USA) - granulat | 35 g  | 0 min  | 7.5 %      |
| Whirlpool                 | Chinook                   | 35 g  | 0 min  | 13 %       |

### Drożdże

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

|                      |     |       |      |         |
|----------------------|-----|-------|------|---------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |
|----------------------|-----|-------|------|---------|