

New England IPA 16 BLG z Homebrewing

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	3 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Equinox	37 g	9 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	22 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- **ZACIERANIE:**
 - Do 2l ciepłej wody wsyp płatki pszeniczne i owsiane. Podgrzewaj aż do wrzenia ciągle mieszając. Wyłącz palnik i poczekaj 10 minut.
 - Dolej 6l wody i podgrzej do temperatury wsypania słodów.
 - **FILTRACJA:**
 - w trakcie filtracji dodaj do brzeczki 3g chmielu equinox (3-4 granulki)
 - **PO WARZENIU:**
 - Schłodzić brzeczkę do 16-18 stopni.
 - **BURZLIWA:**
 - fermentować w temp 18-20 stopni
 - pierwszego dnia burzliwej dodać Equinox
 - fermentować 7-9 dni i sprawdzić czy BLG nie spada
 - **CICHA (5 dni):**
 - przy przelaniu na cichą wrzucić Citrę
 - po 2 dniach dodać Amarillo
 - temperatura kilka stopni niższa niż na burzliwej
 - **BUTELKOWANIE:**
 - 70g cukru na 10l piwa rozpuszczone w 100ml wody
 - zalecane leżakowanie 4 tygodnie
- 22 lis 2018, 18:11