

New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Cukier	Glukoza	0.1 kg (3.1%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	---	7.1 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	---	14.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Conan	Ale	Płynne	200 ml	Yeast Bay

Notatki

- po 3 tygodniach:
 1. piana - obfita, średnie pęcheże - długo zostaje
 2. kolor - jasne i opalizuje
 - 3 aromat - rześko, owocowo, potem cytrusowo
 4. smak i wysycenie - gładko ale mocne wysycenie trochę to psuje, dość wytrawnie - następnym razem więcej słodkiego w zacieraniu
- 13 mar 2018, 22:51*