

New England IPA #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 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 **10.6 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 **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	1.44 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	pale ale Viking Malt	1.44 kg (40.8%)	79 %	8
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.36 kg (10.2%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.29 kg (8.2%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena (USA) - granulat	14.44 g	60 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulat	7.22 g	7 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena (USA) - granulat	7.22 g	7 min	14.2 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulat	21.67 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Galena (USA) - granulat	14.44 g	0 min	14.2 %

Na zimno	Amarillo (USA) - granulát	43.33 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Galena (USA) - granulát	21.67 g	7 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone wzgórze	Ale	Płynne	7.94 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Galena (USA) - granulát	14.44 g	Fermentacja burzliwa	7 dni