

New England IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (34.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	95 g	40 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	5 g	Zacieranie	60 min