

New England IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.7 kg (11.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	1 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	9 dni	10 %
3. dzień burzliwej				

Na zimno	Azacca	10 g	9 dni	14 %
3. dzień burzliwej				
Na zimno	Galaxy	10 g	9 dni	15 %
3. dzień burzliwej				
Na zimno	Equinox	10 g	9 dni	13.1 %
3. dzień burzliwej				
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min