

New England IPA 4.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (16.7%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Hopzoil	0.5 g	0 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------