

New England IPA #4

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (69.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (19.4%)	60 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (11.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand