New England Ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg *(75.8%)*	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg *(12.1%)*	80 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg *(7.6%)*	80 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg *(4.5%)*	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	75 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	111111 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	7 g	Zacieranie	---

Notatki

- Na 2 dzień burzliwej: 35 g simcoe plus 25 g centennial
  10 gru 2019, 16:23

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.