

New England IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- 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 brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (15.4%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Strata	40 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Strata	40 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Azacca	50 g	0 min	14 %
Na zimno	Strata	70 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Azacca	150 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Notatki

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

- Strata Whirpool przy 75 stopniach
Azacca Whirpool przy 65 stopniach

Strata pierwsze chmielenie

Azacca drugie chmielenie

2 wrz 2019, 14:31