

New England IPA 6.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (9.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Waimea	20 g	0 min	17 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	0 min	4.1 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Waimea	30 g	1 dni	17 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	1 dni	4.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Ale	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min