

## New ENGLAND IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 5 kg (76.9%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (7.7%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 4   |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium  |
|-----------|-----|--------|--------|---------------|
| Hazy Daze | Ale | Gęstwa | 300 ml | The Yeast Bay |