

New England IPA #7

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	13 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (13.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	5 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	0 min	7.9 %
Na zimno	Amarillo	200 g	2 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Idaho 7 (cryo)	100 g	2 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs
-----------------------	-----	--------	--------	------------