

New England IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (65.8%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (15.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat Blanc - Castle Malting	1 kg (13.2%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	15 min	15 %
Whirlpool	Idaho Gem	25 g	20 min	13.7 %
Whirlpool	Sabro	25 g	20 min	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Idaho Gem	50 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	HBC 472	75 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	BRU-1	75 g	5 dni	15.7 %

Drożdże

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

Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand
-----------------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min