

## New england IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 3.5 kg (50%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (28.6%)  | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 1 kg (14.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils     | 0.5 kg (7.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 50 min | 10.1 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo   | 30 g  | 20 min | 7.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca     | 20 g  | 5 min  | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 13 g  | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe     | 25 g  | 5 min  | 12.8 %     |

### Drożdze

| Nazwa                                                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew<br>American East<br>Coast - New England | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand    |