

New England IPA BTW

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Carmel Pale - Viking Malt	0.2 kg (3.9%)	80 %	10
Ziarno	Honig Viking Malt	0.1 kg (2%)	75 %	15
Cukier	cukier	0.3 kg (5.9%)	78.3 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	0 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile