

New England IPA II

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (66.6%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.25 kg (16.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.63 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.63 kg (8.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	6.25 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	20 min	10 %
Na zimno	Equinox	93.75 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	56.25 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	180 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 1. płatki do 4l ciepłej wody
- 2. podgrzać do 100 stopni
- 3. dodać 11l ciepłej wody
- 4. podgrzać do 70 stopni
- 5. wsypać słody

Burzliwa 7-9 dni
Cicha 5 dni
22 lip 2021, 13:14