

# New England IPA/Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.8%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.8%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.8%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
80-70C-20				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	0 dni	7 %
burzliwa				
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
na burzliwą				
Na zimno	simcoe	30 g	3 dni	11.5 %
koniec fermentacji				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	1 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- ..Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 8l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C..

chlorki>siarczany  
18 lut 2019, 20:04