

## New England IPA vol.2

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **25**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński     | 3.5 kg (45.5%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno  | Pszeniczny     | 1.5 kg (19.5%) | 80 %       | 4   |
| Dodatek | Maltodekstryna | 1.2 kg (15.6%) | 98 %       | 1   |
| Ziarno  | Płatki owsiane | 1.5 kg (19.5%) | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | ekstrakt chmielowy | 16 g  | 25 min | 6 %        |
| Whirlpool | citra              | 50 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Na zimno  | Galaxy             | 100 g | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Vic Secret         | 100 g | 3 dni  | 16.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa                                          | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| White Labs WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs   |