

## NEW ENGLAND IPA (W/CLOUDWATER)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **6.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **73.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **53.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **73.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Propino Pale  | 10 kg (76.9%) | 82 %       | 15  |
| Dodatek | Torried Wheat | 1 kg (7.7%)   | 78 %       | 4   |
| Dodatek | Flaked Oats   | 2 kg (15.4%)  | 72 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic | 100 g | 40 min | 12.5 %     |
| Na zimno  | Citra  | 250 g | 4 dni  | 11.6 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 250 g | 4 dni  | 12.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Vermont Ale (WLP4000) | Ale | Płynne | 20 ml | ---          |
| Starter 3L, 6 BLG     |     |        |       |              |