

## No style New England IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle malting Pale Ale      | 1 kg (28.2%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                  | 1 kg (28.2%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | simpsons - wheat malt        | 1 kg (28.2%)  | 83 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.3 kg (8.5%) | 73 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils         | 0.25 kg (7%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|------|------------|
| Whirlpool | Citra         | 20 g  | ---  | 13.7 %     |
| Whirlpool | Simcoe        | 20 g  | ---  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 15 g  | ---  | 11 %       |
| Whirlpool | Mosaic        | 10 g  | ---  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra         | 25 g  | ---  | 13.7 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 7 g   | ---  | 11 %       |
| Na zimno  | Simcoe        | 10 g  | ---  | 13.2 %     |

|          |        |      |     |      |
|----------|--------|------|-----|------|
| Na zimno | Mosaic | 15 g | --- | 12 % |
|----------|--------|------|-----|------|

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| lallemand East Coast | Ale | Suche | 11.5 g | lallemand    |