

P.7 - New England IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

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