

Warka # 7 New England IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (73.5%)	80 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	10 g	25 min	9 %
Whirlpool	Citra	10 g	25 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	25 min	12 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	25 min	13 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	10 g	4 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	13 %

Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	15 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	7 g	Danstar