

## 10/1/2018 - New England IPA - 02.11.2018

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1250 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1250 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1402.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1067.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1372.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1067.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **640 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1402.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	275 kg (90.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	15 kg (4.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	15 kg (4.9%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Mosaic	500 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	USA Citra	500 g	90 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Mosaic	900 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Citra	900 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Amarillo	1400 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	USA Mosaic	1100 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	USA Citra	1100 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	USA Amarillo	1100 g	5 min	8.3 %
Na zimno	USA Mosaic	2500 g	7 dni	13.2 %

Na zimno	USA Citra	2500 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	USA Amarillo	2500 g	7 dni	8.3 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile