

#3 New England IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (14.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	10 min	14.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	50 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------