

## #30 New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnat	8 g	45 min	14 %
Gotowanie	Magnat	8 g	30 min	14 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	11.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew