

33. New England IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (48.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (24.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade (AUS)	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade (AUS)	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brakspear Henley of Thames & Timothy Taylor	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs