

33. New England IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 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 |