

#40 Pacific New England IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **55**
- SRM **4.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (95.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 8 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Puławski | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 40 min | 9 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Pacific Jade | 50 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 30 g | 3 dni | 1.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |