

41. New England IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (6.9%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	3 min	12 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	3 min	11 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	5 min	11 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Falconer's Flight	40 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa - Mini Dżordż	Ale	Gęstwa	80 ml	Ziemia Obiecana

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 29.08 piwo zlane znad drożdzy, bardzo klarowne więc zacięgnięte trochę gęstwy, dodany chmiel na cichą.
29 sie 2017, 21:47