

## 52. New England IPA Blend

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (73.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.7 kg (20.6%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (5.9%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Citra  | 30 g  | 2 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Denali | 20 g  | 2 min  | 14 %       |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10/FM11 | Ale | Gęstwa | 60 ml | fermentum mobile |

### Notatki

- 13litrów - 13,5blg  
Trochę zbyt przesadzone wyszadzanie.  
Kilka granulek simcoe dodane na początek gotowania.

05.01

Wieczorem schłodziło się do 18°C. Dodane drożdże i dalsze chłodzenie.  
2 pełne łyżki stołowe bardzo gęstej gęstwy drożdży po porterze (FM10) i około 3-3,5 łyżki luźnej/bardzo luźnej gęstwy po NE nr 49. Łącznie około 30ml i 45ml.

06.01

Temperatura zeszła trochę zbyt mocno ok 12-14°C. Rozpoczęcie stopniowego jej podwyższania.

31.01 - odfermentowanie 6 brix, przelane na chłodzenie.

01.02 - 48h chmielenia na zimno.

1.02 - 19g Denali, 19g Citra, 19g Simcoe

5 sty 2018, 16:54