

## #59 New England IPA (Vermont)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66 L**
- Całkowita objętość zacieru **79.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszenne	1 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	1.2 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	60 %	3
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (3.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Gotowanie	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand

### Notatki

- Założenia stylu:  
OG: 1.049 - 1.067  
FG: 1.010 - 1.014  
ABV: 6-9%  
SRM: 3-6  
IBU: 40-60

więcej informacji w linku:

<https://kpd.pspd.org.pl/new-england-ipa-hazy-ipa/>

Słody bez karmelowych.  
Śrutować drobniej niż zwykle.  
Płatki pszenne, jęczmienne, owsiane.

Woda z dużą ilością chlorków ( podkreśla słodkość ).

Drożdże estrowe, słabo flokujące.

Chmiele tropikalne owoce. Chmiele głównie na aromat. Zastosować DDH.

Zalecana bardzo wysoka mętność.

*22 lis 2021, 15:55*

- 13kg słoju 50L wody  
OG przed gotowanie 1.066 ( drobniej ześrutowane słody dają rade ).  
Do wystadzania 5L  
FG po korekcji 1.016  
*26 lis 2021, 21:51*
- ABV 7%  
*12 gru 2021, 16:18*