

## #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*