

#64 New England IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.35 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.54 kg (58.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (18.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (7.6%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	18 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	6 g	5 min	6.7 %
Whirlpool	Cashmere	6 g	5 min	6.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	18 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Jarrylo	30 g	2 dni	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	---