

## AIPA a'la New England #3

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **53**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (58.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1 kg (11.8%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (11.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 1 kg (11.8%)  | 75 %       | 30  |
| Cukier | Cukier               | 0.5 kg (5.9%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 45 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Cascade                | 10 g  | 5 min  | 6 %        |
| Whirlpool | Simcoe                 | 10 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Chinook                | 10 g  | 5 min  | 13 %       |
| Na zimno  | Mosaic                 | 40 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Simcoe                 | 40 g  | 5 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Cascade                | 40 g  | 5 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |      |           |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|