

## AIPA a'la New England #4

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- 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	50 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	13 %

### Drożdże

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

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