

# Balluff New England IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle malting Pale Ale                | 3.5 kg (43.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Castle Malting - Pilznieński 2-rzędowy | 3.5 kg (43.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell                               | 0.6 kg (7.4%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Płatki owsiane                         | 0.5 kg (6.2%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra  | 7 g   | 40 min | 13.7 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 7 g   | 40 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe | 7 g   | 40 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra  | 7 g   | 15 min | 13.7 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 7 g   | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe | 7 g   | 15 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 7 g   | 5 min  | 13.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 7 g   | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 7 g   | 5 min  | 13.2 %     |

|          |        |      |       |        |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra  | 50 g | 3 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 12 %   |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.2 % |

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04  | Ale        | Suche        | 23 g         | fermentis           |