

Ciri - New England White IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (33.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Sabro	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Sabro	70 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	70 g	3 dni	8.2 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile