

# Classic New England IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (4.5%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	calista	50 g	4 dni	3.3 %
Na zimno	sabro	50 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Notatki

- Chmienie uzupełniam tzw przerwami chmielowymi:  
1) Kiedy brzezka ma 75 stopni wrzucam pierwszą partię chmielu na godzinę

Jedna Partia chmielu: 50g Sabro

12 maj 2020, 21:29