IPA new england style

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **---**
- IBU **44**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	1 kg *(33.3%)*	80 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg *(66.7%)*	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	0 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	6 g	---

Notatki

- start fermentacji tak od 14'C
  trzymac tak 3 dni
  pozniej podniesc do 17
  koniec 19/20

  chmielenie na zimno
  1 partia - 2 dni
  2 partia - kolejne 2 dni
  4 gru 2016, 21:18

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.