

JM new england

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (78.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.37 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	---	10.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	60 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	70 g	5 dni	10.5 %

Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa