

ŁÓŚ - NEW ENGLAND IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (53.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.6 kg (6.5%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	15 ml	White Labs