

## N'27 new england ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	equanot	50 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	50 g	10 min	13.2 %
Na zimno	equanot	50 g	3 dni	13.5 %
ostatnie 2 dni burzliwej				
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.9 %
ostatnie 3 dni cichej				
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12.5 %
ostatnie 3 dni cichej				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile