

## Ne England IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Equinox	75 g	9 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - New England	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Notatki

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

### Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wsładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

### Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

### Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

*21 lip 2020, 14:16*