NE OCEANIAN IPA/VERMONT IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg *(56%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg *(16%)*	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg *(8%)*	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(6.7%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(6.7%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg *(6.7%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	5 dni	11 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs