

new england

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **66**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (9.4%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.4%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg (3.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	8 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale