

## New England

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Sterling	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	1 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	12 %

Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Sterling	40 g	20 min	4.5 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

### Notatki

- Na whirlpool wrzucic 20g Mosaic 10G setrling reszta wartosci w chmieleniu jest z aromatu  
*6 paź 2020, 12:37*