

# NEW ENGLAND CZIPER IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (53.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile