

New England DIPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon | 5 kg (49%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (14.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.2 kg (11.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (9.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (9.8%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.5 kg (4.9%) | 50 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 80 g | 20 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 120 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 100 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP067 - Coastal Haze | Ale | Gęstwa | 250 ml | White Labs |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 10 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl2 | 10 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc-T | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |