

NEW ENGLAND IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	30 g	17 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	17 min	8.6 %
Gotowanie	Palisade	30 g	17 min	8.7 %
Gotowanie	citra	30 g	17 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	11.8 %
Whirlpool	amarillo	20 g	---	8.6 %
Whirlpool	palisade	20 g	---	8.7 %
Whirlpool	citra	20 g	---	12.3 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	1 %
Na zimno	amarillo	10 g	5 dni	1 %
Na zimno	palisade	10 g	5 dni	1 %
Na zimno	citra	10 g	5 dni	1 %
Na zimno	mosaic	10 g	4 dni	1 %

Na zimno	amarillo	10 g	4 dni	1 %
Na zimno	palisade	10 g	4 dni	1 %
Na zimno	citra	10 g	4 dni	1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	1 %
Na zimno	palisade	10 g	3 dni	1 %
Na zimno	citra	10 g	3 dni	1 %
Na zimno	mosaic	20 g	2 dni	1 %
Na zimno	amarillo	20 g	2 dni	1 %
Na zimno	palisade	20 g	2 dni	1 %
Na zimno	citra	20 g	2 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale