

## New england IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.5 kg (92.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (7.1%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool                 | Strata | 30 g  | 30 min | 13.6 %     |
| Whirlpool                 | Citra  | 30 g  | 30 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |