

# New England IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (69.8%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.6 kg (14%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.3 kg (7%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.2 kg (4.7%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (4.7%) | 75 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra    | 25 g  | 20 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 40 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 30 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic   | 35 g  | 4 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Palisade | 50 g  | 4 dni  | 7.5 %      |
| Na zimno  | Dr Rudi  | 50 g  | 4 dni  | 11.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |