

# New England IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt	4 kg (57.1%)	80.5 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.2 kg (2.9%)	82 %	4
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.8 kg (11.4%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane z Lidla	1.5 kg (21.4%)	85 %	3
Ziarno	Platki ryżowe	0.5 kg (7.1%)	50 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	100 g	1 min	15.99 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	1 min	9.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.6 %

## Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	zest z pomarańczy samemu skrobany, suszony	17 g	Gotowanie	15 min