

# New England IPA 16BLG Homebrewing

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	8 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	1 min	10 %
Na zimno	Equinox	62 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	chmiele	1 g	Gotowanie	1 min

## Notatki

- Przed zacieraniem Kleikowanie płatków  
4 litry wody i doprowadzenie do wrzenia  
+ 11 litrów wody i temp. ustala się na poziomie 66-68 C.

Wysładzanie woda 80 C plus 8g Equinox.  
15 maj 2019, 21:27