

New ENGLAND IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	malteurop ALE	4 kg (67.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	40 min	16.1 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Equinox	75 g	1 dni	13.1 %
burzliwa 7-9 dni				
Na zimno	Citra	80 g	0 dni	12.3 %
Cicha 5dni				
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	7.9 %

Drożdże

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