

New England IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18.2%)	83 %	5
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (9.1%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (9.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	11.8 %

Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	1 dni	14.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	1 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	1 dni	11.8 %
Na zimno	Equinox	25 g	1 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile