

New England IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (39.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale malt	1 kg (19.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %

Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka limonki	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
2 limonki				
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
1 pomarańcza				