

# New England IPA 2020

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.3 kg (40.6%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (31.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (18.8%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	55 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	25 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	18 g	25 min	12.3 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Notatki

- po 13 dniach odfermentowało z 1.053 do 1.011 - 5,5% alko  
22 paź 2020, 11:58