

New England IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Na zimno	Azacca	75 g	13 dni	14 %
Na zimno	Citra	80 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	45 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	45 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- Wsypać płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolać około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsypać wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzać zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 15 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzać zacier do 76°C i przenieś do filtracji.
20 lut 2018, 14:37