

New England IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 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 **11.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.2 kg (37.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale malt	0.6 kg (18.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (6.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %

Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Yeast Bay

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				