

## New England IPA 3.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.4%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Sabro	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	75 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	75 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

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

WLP644	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
Hazy Daze	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay