

New England IPA #3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (70.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki jaglane	0.8 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.1 kg (17.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	55 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand