

# New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (9.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	9 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	9 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	22.5 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Centennial i Mosaic dajemy w pierwszym dniu burzliwej fermentacji na 7-9 dni - w zależności od tego jak szybko zjedzą cukier.  
Druga faza chmielenia na zimno odbywa się podczas cichej fermentacji. W pierwszym dniu dajemy Citra 40 g a następnie 22,5 g Amarillo.  
Butelkujemy po 5 dniach cichej fermentacji.  
*30 lip 2018, 18:44*