

## New England IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (67.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	15 %

Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	60 g	0 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	65 g	4 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- 14.7 brix nastawne  
1 gru 2018, 17:47