

New England IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Equinox	75 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Citra	85 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis