

New England IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	10 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---