

New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **3**
- SRM **4.7**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	5 g	65 min	6 %
Whirlpool	Cascade	70 g	0 min	6 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Cascade	18 g	5 dni	6 %
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	65 g	2 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	65 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	300 ml	The Yeast Bay

Notatki

- Chmiel na zimno 5 dni = chmiel na 4 dzień burzliwej
29 gru 2018, 19:44