

## New England IPA 5.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **5**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.7%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (5.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2.5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min