

## New England IPA #5

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (70.4%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Barley, Flaked      | 0.7 kg (9.9%) | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.7 kg (9.9%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Rye, Flaked         | 0.7 kg (9.9%) | 78.3 %     | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 40 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 100 g | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 100 g | 0 min  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| exp   | Ale | Gęstwa | 200 ml | FM           |