

New England IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (69%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (3.9%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.07 kg (1.4%) | 75 % | 30 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.3 kg (5.9%) | 78.3 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (5.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (3.9%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 25 g | 60 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 1 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 1 min | 10 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------|------|--------|------|
| Aromat (koniec gotowania) | eureka | 35 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 0 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |