

New England IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (25%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (50%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (12.5%)	82 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6.3%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Azacca	25 g	10 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	3 min	16.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	3 min	8.8 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	2 min	16.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	2 min	9.5 %

Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	16.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Azacca	65 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	75 g	2 dni	12 %
Na zimno	Azacca	100 g	1 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Safbrew