

New England IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Sabro	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	70 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	70 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- Po gotowaniu schłodzić do 80 stopni i podzielić na dwie wersje. Jedną chmielić na hopstand Citra + Amarillo (po drugiej), drugą Centennial + Sabro (15 minut). Po hopstandzie schłodzić obie wersje do około 17 stopni. Wersję Citra + Amarillo chmielić 15 g Citry w 2 dniu burzliwej. Cała reszta na cichą. Dodawać witaminę C na cichą i na rozlew.
20 cze 2019, 17:04