

new England IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	92P2/4	10 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Idaho 7	30 g	60 min	12.3 %
Na zimno	Idaho 7	20 g	7 dni	12.7 %
Na zimno	Talus	50 g	5 dni	7.9 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	3 dni	2.4 %