

## 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 %      |