

New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.6 kg (70.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (18.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	10 min	3.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	2 dni	3.8 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.9 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min