

# New England IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | BESTMALZ - Bestt Pale Ale             | 2 kg (66.7%)   | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno  | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 0.5 kg (16.7%) | 82 %       | 3   |
| Dodatek | Płatki pszeniczne                     | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Calypso | 15 g  | 60 min | 14.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Calypso | 20 g  | 2 min  | 14.9 %     |
| Whirlpool                 | Belma   | 35 g  | ---    | 9.4 %      |
| Na zimno                  | Belma   | 15 g  | ---    | 9.4 %      |
| Na zimno                  | Denali  | 50 g  | ---    | 14 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 7.5 g | ---          |