

New England IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.48 kg (11.8%)	85 %	3
Płatki kleikowane w 5l wody				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	6.5 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Citra	48 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Amarillo	27 g	2 dni	8.2 %
Na zimno	Centennial	42 g	2 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	18 ml	Fermentum Mobile
Starter na 24h przed warzeniem: 500 ml roztwór z ekstraktu suchego jasnego 11 BLG.				