

# New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (19.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (8.1%)	80 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	7 g	90 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	23 g	15 min	12 %
Whirlpool	Equinox	23 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	23 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	28 g	2 dni	12 %
w trakcie fermentacji - najlepiej 2/3 dzień od zadania drożdży				
Na zimno	Mosaic	28 g	2 dni	10 %
w trakcie fermentacji - najlepiej 2 dzień od zadania drożdży				
Na zimno	Citra	28 g	3 dni	12 %

4 dnia				
Na zimno	Mosaic	28 g	3 dni	10 %
4 dnia				
Na zimno	Citra	57 g	2 dni	12 %
9-12 dzień				
Na zimno	Mosaic	57 g	2 dni	10 %
9-12 dzień				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum mobile