

# NEW ENGLAND IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **183.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **192.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **152 L**
- Całkowita objętość zacieru **192 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **152 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **80.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **192.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	35 kg (77.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	5 kg (11.1%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	5 kg (11.1%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	1 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	200 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	200 g	20 min	14.5 %
Na zimno	Citra	350 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	350 g	3 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Safbrew