

New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **44**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	6.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	40 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	40 min	7.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %

Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	12.2 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	7.3 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American East Coast Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	LaIBrew