

New england ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (19%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (9.5%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (14.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 100 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Simcoe | 60 g | --- | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Cascade | 200 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us 05 | Ale | Suche | 22 g | Safale |