

New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	przeniczny	1 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	25 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	0 min	10 %
Na zimno	African Queen	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

Na zimno	African Queen	50 g	3 dni	11 %
----------	---------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	---