

New England IPA

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	8.5 kg (60.7%)	--- %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (17.9%)	85 %	3
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1.5 kg (10.7%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Barley Flakes	1.5 kg (10.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	citra	60 g	1 min	5 %
Na zimno	bobek	100 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	Amarillo	200 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- owies+płatki kleikowane (do 100c i pare minut podtrzymac)
1lipca warzenie
2 lip 2020, 22:23