

New England IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (71.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (14.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (14.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 45 g | 10 min | 12.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 10 min | 12.3 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 15 g | 3 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 8.4 % |
| Na zimno | Strata | 30 g | 3 dni | 15.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M66 Hophead Ale | Ale | Suche | 10.5 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------------------------|------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka cytryny | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Werbena cytrynowa | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Zest z pomarańczy | 10 g | Fermentacja cicha | 3 dni |