

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 Sauvign	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