

# New England IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (13.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.7%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (13.3%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 10 g  | 25 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 25 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Azacca  | 25 g  | 25 min | 14 %       |
| Gotowanie | Motueka | 25 g  | 25 min | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |