

## New England IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.5%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
30min w 80°C				
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
30min w 80°C				
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
30min 80°C				
Na zimno	Amarillo	50 g	14 dni	9.5 %
dodane drugiego dnia fermentacji				

Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	600 ml	White Labs
Starter 24h				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	sól kamienna	1.5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	witamina C	2 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	whirfloc t	2.5 g	Gotowanie	10 min