

# New England Ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **8.9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **147 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **177.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **123 L**
- Całkowita objętość zacieru **164 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **123 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **95.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **177.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	30 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	8 kg (19.5%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (7.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	75 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	75 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	75 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	3 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	3 min	6 %
Gotowanie	Cascade	75 g	60 min	6 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	60 g	Fermentis