

# New England IPA - HB - 16,2BLG

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (21.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	10 g	240 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	80 g	17 dni	14 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4000 Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay