

New England IPA I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.1 kg (58.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszenczny jasny	0.4 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.2 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.3 kg (8.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA El Dorado	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Amarillo	20 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	USA Citra	30 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	USA Amarillo	20 g	0 min	8.6 %
Na zimno	USA Citra	10 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	USA Amarillo	10 g	2 dni	8.6 %

Na zimno	USA Citra	10 g	1 dni	13.5 %
----------	-----------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza I	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile