

New England IPA II

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Amarillo	55 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	1 dni	4.1 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa	Ale	Suche	11.5 g	Safale