

## New England IPA II

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.42 kg (14.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.42 kg (14.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	400 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min