

## New England IPA II

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.3 kg (65.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.6%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.2 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.3 kg (8.6%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA El Dorado	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Amarillo	15 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	USA Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	USA Amarillo	30 g	0 min	8.6 %
Na zimno	USA Citra (burzliwa)	15 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	USA Amarillo (cicha)	20 g	2 dni	8.6 %
Na zimno	USA Citra	25 g	1 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza II	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile