

## New England IPA III

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilzneński      | 3 kg (88.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.4 kg (11.8%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA Mosaic   | 50 g  | 10 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | USA Amarillo | 50 g  | 5 min  | 7.4 %      |
| Gotowanie | USA Citra    | 50 g  | 0 min  | 14.2 %     |

### Drożdże

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