

# New England IPA IV

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **4.9**
- Styl **English 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 **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.9 kg (93.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.2 kg (6.5%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Amarillo	10 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	USA Citra	15 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	USA Amarillo	25 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	USA Mosaic	35 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	USA Citra (80 st. C)	20 g	0 min	14.2 %
Na zimno	USA Mosaic	15 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	USA Citra	15 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	USA Amarillo	15 g	1 dni	7.4 %

## Drożdże

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