

## New england IPA na słodko

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **62**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Płatki owsiane             | 1 kg (15.2%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt       | 2 kg (30.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Viking Pilsner malt        | 1 kg (15.2%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno          | Pszeniczny                 | 1 kg (15.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno          | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (7.6%)  | 78 %       | 4   |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.3 kg (4.5%)  | 80 %       | 45  |
| Cukier          | Cukier                     | 0.8 kg (12.1%) | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Strata | 30 g  | 15 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Azacca | 30 g  | 15 min | 14 %       |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Citra  | 30 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Zula   | 30 g  | 4 dni  | 8.3 %      |

|          |         |      |       |      |
|----------|---------|------|-------|------|
| Na zimno | Chinook | 30 g | 4 dni | 13 % |
|----------|---------|------|-------|------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 200 ml       | Fermentis           |