

## 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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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