

## New england IPA na wytrawnie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **69**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.7 kg (27.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (16.1%)	80.5 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Zula	50 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis