

## New England IPA (NZSM)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **58**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Ekstrakt jasny (pilzneński)	1.7 kg (38.6%)	73 %	25
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (6.8%)	1 %	4
Ziarno	Weyermann - Diastatic Barley Malt	0.4 kg (9.1%)	75 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.8%)	1 %	2
Płynny ekstrakt	Bruntal Ekstrakt Pale Ale	1.7 kg (38.6%)	73 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	13.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	50 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	0 min	1.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.8 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	4 dni	1.4 %
Na zimno	Citra	90 g	4 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---