

New England IPA Test?

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3.5 kg (61.4%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (17.5%)	82 %	4
Ziarno	Carapils Best	0.3 kg (5.3%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	cara hell	0.2 kg (3.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III 1318	Ale	Płynne	11 ml	fermentis