

## New England IPA \_ test

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński	3 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (9.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Citra	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	USA Citra	30 g	0 min	14.2 %
Gotowanie	USA Amarillo	15 g	0 min	7.4 %
Gotowanie	USA Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Na zimno	USA Citra	10 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	USA Mosaic	10 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	USA Amarillo	10 g	3 dni	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze II	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile