

New England IPA V

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	3 kg (81.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.1%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (10.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Amarillo	10 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	USA Simcoe	15 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	USA Amarillo	25 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	USA Centennial	35 g	0 min	9.7 %
Gotowanie	USA Simcoe	20 g	0 min	13.3 %
Na zimno	USA Centennial	15 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	USA Simcoe	15 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	USA Amarillo	15 g	1 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone wzgórze	Ale	Płynne	50 ml	---
-------------------------	-----	--------	-------	-----