

New England IPA v2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **5**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	5 g	65 min	6 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Equinox	25 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %

Na zimno	Equinox	25 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	300 ml	The Yeast Bay

Notatki

- chmiel na zimno na 5 dni = chmiel na burzliwą
30 sty 2019, 20:08