

New England IPA (Vermont IPA)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **67 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (77%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (11.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	ADHA527	10 g	15 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA527	20 g	0 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	0 min	3.6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6.9 %

Whirlpool	ADHA527	40 g	0 min	14.4 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	0 min	3.6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	4 dni	3.6 %
Na zimno	ADHA527	30 g	4 dni	14.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6.9 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile