

New England IPA/Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18.2%)	83 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	50 g	8 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na cichą				
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na cichą				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew