

## New England IPA VI

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- 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**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale        | 3 kg (81.1%)   | 80 %       | 6   |
| 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 Citra  | 10 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | USA Mosaic | 15 g  | 15 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | USA Mosaic | 20 g  | 5 min  | 11.8 %     |
| Gotowanie | USA Citra  | 25 g  | 0 min  | 14.2 %     |
| Na zimno  | USA Citra  | 15 g  | 3 dni  | 14.2 %     |
| Na zimno  | USA Mosaic | 15 g  | 2 dni  | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |