

New England IPA vol.2

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **25**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19.5%)	80 %	4
Dodatek	Maltodekstryna	1.2 kg (15.6%)	98 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ekstrakt chmielowy	16 g	25 min	6 %
Whirlpool	citra	50 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs