

## NEW ENGLAND IPA (W/CLOUDWATER)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **6.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **73.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **53.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **73.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Propino Pale	10 kg (76.9%)	82 %	15
Dodatek	Torrified Wheat	1 kg (7.7%)	78 %	4
Dodatek	Flaked Oats	2 kg (15.4%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	100 g	40 min	12.5 %
Na zimno	Citra	250 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	250 g	4 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale (WLP4000)	Ale	Płynne	20 ml	---
Starter 3L, 6 BLG				