

New England IPA (warka 6)

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.7 kg (72.5%)	78 %	6
Ziarno	Pilznieński	0.7 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	ADHA527	20 g	0 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA527	50 g	0 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	15 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	ADHA527	30 g	4 dni	14.4 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale