

## 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**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04  | Ale        | Suche        | 7 g          | Safale              |