

New England IPA warka testowa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.8 kg (17.8%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	21.5 g	Fermentis