

## New England IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (88.9%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic™ 100g - USA Chmiel granulat	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy 100g - AUS Chmiel granulat	50 g	1 min	14.5 %
Whirlpool	Citra 100g - USA Chmiel granulat	50 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Galaxy 100g - AUS Chmiel granulat	50 g	7 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic™ 100g - USA Chmiel granulat	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra 100g - USA Chmiel granulat	50 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-----------------	-----	-------	--------	-----

### Notatki

- Galaxy 50g na ferm burzliwą 7 dni-10 dni  
Citra 50g i mosaic 50g na cichą 3-5 dni  
*6 kwi 2019, 13:41*