

New England Wheat IPA 24.02.2024

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **87**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (29.4%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	30 min	16.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Brzeczka przednia	Galaxy	30 g	---	15 %
Brzeczka przednia	Vic Secret	30 g	---	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis