

Newest England IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **10**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (12%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (12%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Azacca	20 g	0 min	14 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	10 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile