

No style New England IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting Pale Ale	1 kg (28.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	simpsons - wheat malt	1 kg (28.2%)	83 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.3 kg (8.5%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	---	13.7 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	---	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	---	11 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	12 %
Na zimno	Citra	25 g	---	13.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	7 g	---	11 %
Na zimno	Simcoe	10 g	---	13.2 %

Na zimno	Mosaic	15 g	---	12 %
----------	--------	------	-----	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand East Coast	Ale	Suche	11.5 g	lallemand