

Northeast IPA #30

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (84.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.07 kg (1.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	10 g	75 min	9.5 %
Zacieranie	Citra	20 g	75 min	12.4 %
Zacieranie	Mosaic	20 g	75 min	12.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	17 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	17 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	10 g	1 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaci	10 g	1 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	1 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile