

Northeast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (85%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Malted	0.53 kg (9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	8 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	8 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	12 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	5 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	5 g	4 dni	6 %
Whirlpool	Centennial	18 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	8 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	7 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	7 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- Zasymp w temperaturze około 55-56 (w trakcie podgrzewania do pierwszej przerwy)
64°C - 40 min
72°C - 20 min
78°C - około 10 min.
10 kwi 2021, 12:55