

nowa ipka

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **4**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.4%)	75 %	45
Dodatek	gips piwowarski	0.01 kg (0.1%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	9 g	1 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	80 g	1 min	12.5 %
Na zimno	Equanot	90 g	1 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	100 g	9 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	10 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>
23 lut 2020, 22:48