

# ORZEŁ - NEW ENGLAND IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	40 min	10 %
Whirlpool	Citra	5 g	40 min	12 %
Whirlpool	El Dorado	5 g	40 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	13 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	13 g	30 min	12 %
Whirlpool	El Dorado	13 g	30 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	17 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	17 g	20 min	12 %

Whirlpool	El Dorado	17 g	20 min	15 %
Na zimno	Mosaic	18 g	8 dni	10 %
Na zimno	Citra	18 g	8 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	18 g	8 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	28 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	28 g	4 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	28 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Nagazowanie na poziomie 2,6  
19 lip 2017, 13:25