

P.7 - New England IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **12**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (54%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (10%)	85 %	5
Ziarno	Pilsner Malz Best	1 kg (20%)	81 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (6%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale