

# Pacific New England IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.6%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	5 min	16.9 %
Whirlpool	Galaxy (AUS)	25 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	15 min	16.3 %
Na zimno	Galaxy (AUS)	25 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	2 dni	16.3 %
Na zimno	Waimea (NZ)	30 g	3 dni	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant	Ale	Suche	12 g	Lallemand