

# ŚwierkNowe 2 - Świerkowe New England White IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (22.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (29.9%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.2 kg (3%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Świerk	200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Świerk	200 g	Gotowanie	15 min