

ŚwierkNowe 2 - Świerkowe New England White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 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**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 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	2 dni	12.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	2 dni	8.9 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Świerk	200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Świerk	200 g	Gotowanie	15 min