

# The rippers - New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Polish hops	10 g	10 min	11.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	150 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP066 London Fog Ale	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	10 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min