

ZNAJOMI ZNAJOMYCH New England IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **790.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **869.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1000 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **885 L**
- Całkowita objętość zacieru **1180 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **885 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **410 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1000 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	102.6 kg (34.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	71.1 kg (24.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	71.6 kg (24.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	27.6 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	22.1 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	1150 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	3200 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	1000 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	1000 g	---	9.5 %
Na zimno	Equanot	1000 g	---	13.1 %
Na zimno	Mosaic	500 g	---	10 %
Na zimno	Citra	750 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	1000 g	---	10 %
Na zimno	Equanot	1000 g	---	13.1 %
Na zimno	Citra	750 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FERMENTUM MOBILE FM-55	Ale	Płynne	1 ml	---

Notatki

- Warka 10 hl
Nagazowanie 2.5
Temperatura zacierania - 68 stopni
Ekstrakt początkowy 16,5 %
Alkohol - ok. 6,5 % (+- 0,3)
18 mar 2019, 19:06