

New England (PL) IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.2**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Izabella	20 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Zula	80 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	40 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs