

## Nowa Anglia/Vermont v1.0

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (28.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 1 kg (28.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.3 kg (8.6%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.6 kg (17.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Żytni                | 0.6 kg (17.1%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 20 g  | 15 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 20 g  | 15 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Centennial | 20 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic     | 20 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool                 | Citra      | 20 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Centennial | 30 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | mosaic     | 30 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Citra      | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |