

## Zytnie new england

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2200 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2346 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1750 L**
- Całkowita objętość zacieru **2250 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 325 kg (65%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell                 | 25 kg (5%)   | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Wheat oats               | 25 kg (5%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Rye Malt                 | 125 kg (25%) | 63 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior           | 1500 g | 30 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | El Dorado         | 5000 g | 10 min | 15 %       |
| Na zimno  | Falconer's Flight | 5000 g | 4 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa             | Ilość    | Użyto do             | Czas |
|------|-------------------|----------|----------------------|------|
| Inne | Sok z grapefruita | 200000 g | Fermentacja burzliwa | ---  |