

#16 New England IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (70.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (11.9%)	60 %	3
Cukier	Cukier biały	0.05 kg (1.6%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	5 g	40 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	5 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	10 g	Lallemand