

#36 New England IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter Pale Ale | 7.5 kg (65.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Munich I | 1.5 kg (13%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (17.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.5 kg (4.3%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Gotowanie | 90 min |