

## A New Hope

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **53**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (52.3%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale	1.2 kg (36.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (10.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	20 g	0 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Lalbrew New England Ale	Ale	Płynne	200 ml	---