

Anglosas New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.1 kg (51.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (48.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane błyskawiczne	500 g	Gotowanie	60 min
Inne	płatki pszenne błyskawiczne	500 g	Gotowanie	60 min