

## C&D no. 3 New England IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **25 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt	4.8 kg (85.7%)	83 %	8
Ziarno	Torrified Wheat	0.3 kg (5.4%)	78 %	3
Ziarno	Flaked Oats	0.5 kg (8.9%)	74 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	33 g	25 min	12 %
Na zimno	Citra	83 g	0 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	0 g	0 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay Vermont Ale	Ale	Suche	5 g	---