

## Double New England IPA

---

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	25 g	60 min	14 %
Na zimno	Azacca	175 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	200 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Gęstwa	80 ml	---