

# IPA Nowa Anglia

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	10 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	0 min	9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	10 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale