

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 |