

## NEW ENGLAND

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.7%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	carabody	0.2 kg (2.7%)	78 %	8
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (2.7%)	90 %	7

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	16 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	6 g	Zacieranie	---