

## New England

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (16.7%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox  | 5 g   | 60 min | 13.1 %     |
| Whirlpool        | Mosaic   | 60 g  | 40 min | 10 %       |
| Na zimno         | Equinox  | 75 g  | 7 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno         | Citra    | 80 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno         | Amarillo | 45 g  | 2 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |