

New England

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (70.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	7.7 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.8 %

Drożdże

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

Notatki

- Mosaic i Ekuanot "na zimno" - na burzliwą
Po burzliwej warka dzielona na dwie, do każdej części dwa różne chmiele na cichą: Citra-Amarillo, Chinook-Cascade
28 kwi 2019, 13:25