

## New England

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.7**
- 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 **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	40 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 %