

New England Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	4 kg (47.1%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (23.5%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Citra	150 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Citrus A20	Ale	Płynne	100 ml	Imperial