

New England Black IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **14.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (27.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (27.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.3 kg (5.5%)	72.8 %	90
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.2 kg (3.6%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvignon	100 g	25 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Denny's Favourite 50	Ale	Gęstwa	300 ml	---