

New England eureka!

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter low colour	4 kg (71.4%)	81 %	3
Ziarno	Chatou Wheat Malt,	0.6 kg (10.7%)	81 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	25 g	20 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	3 min	18 %
Na zimno	Eureka!	60 g	6 dni	18 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Damianowe po stoucie