

# New England Imperial IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (13.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	20 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	20 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---