

## new england ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (33.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	11 g	30 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	11 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	11 g	25 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	11 g	25 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	11 g	20 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	11 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	11 g	15 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	11 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	11 g	10 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	11 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	11 g	5 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	11 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile