

## New England IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg (9.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (9.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	2.5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Equinox	37.5 g	13 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	22.5 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	10 g	---