

New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (6.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2.6%)	75 %	65
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	0 min	14 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Whirlpool	Azacca	15 g	20 min	14 %
Na zimno	Citra	20 g	8 dni	12 %

Na zimno	Galaxy	20 g	8 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	8 dni	10 %
Na zimno	Azacca	20 g	8 dni	14 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Azacca	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5 g	Zacieranie	60 min