

New England IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Styl **English 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	85 %	7
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	180 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Druga warka będzie na Chinooku
3 kwi 2018, 15:04