

New England IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (24.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (6.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6.5 %
Na zimno	Equinox	100 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	140 g	7 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	-