

## new england ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (17.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (4.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Equinox	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Na zimno	Equinox	75 g	8 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

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