

# New England IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	3 kg (44.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	1 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (17.6%)	85 %	3
Ziarno	Żytmi (Viking Malt)	1.2 kg (17.6%)	81 %	9
Ziarno	Abbey (Castle)	0.4 kg (5.9%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade AUS	25 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	14 %
Whirlpool	Nelson	25 g	0 min	12.2 %
Whirlpool	Cascade AUS	25 g	0 min	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs