

## New England IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (61.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20.4%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	30 min	10.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	10 dni	11.5 %
1 dzień burzliwej				
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10.4 %
1 dzień burzliwej				
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis