

## NEW ENGLAND IPA #5

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (19.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.9%)	80 %	3
Dodatek	Mąka pszenna	0.1 kg (2%)	20 %	1
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar New England	Ale	Suche	11 g	---