

## New England IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **41.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (41.7%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Equinox	50 g	60 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	150 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM