

New England IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	---	15 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	---	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	---	9.5 %

Drożdże

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