

New England IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook / Mosaic	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	80 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs