

New England IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	12.5 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	12.5 g	1 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	12.5 g	1 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	12.5 g	1 min	15 %
Whirlpool	Centennial	12.5 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	12.5 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	12.5 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	12.5 g	---	10 %