New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg *(79.4%)*	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.65 kg *(10.3%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg *(10.3%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	---	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.