

New england IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (26.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.3%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (24%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	40 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis